30958
t.265

TRAITÉ DV VIN ET DV SIDRE,

Par Julien de Paulmier, Docteur en la faculté de Medecine à Paris.



A CAEN,
CHEZ PIERRE LE CHANDELIER.
1589.
Auec Priuilege du Roy.

Extraict du Priuilege.

PAr grace & Priuilege du Roy, donné à Paris le 20. iour de Nouembre, 1587. signé, Par le Roy en son Conseil, le Conte : Et seellé sur simple queuë de cire iaune. Il est permis à Guillaume Auuray, marchand Libraire, demeurant à Paris, d'Imprimer ou faire Imprimer, & exposer en vente vn liure intitulé, *Du Vin & du Sidre, par maistre Iulien de Paulmier, Docteur en la faculté de Medecine à Paris.* Et sont faites defenses par ledit Sieur, à tous Libraires, Imprimeurs, & autres, de quelque qualité qu'ils soyent, de n'Imprimer ou faire Imprimer, vendre ou distribuer en ses pays, terres, & seigneuries, autres que ceux que ledit Auuray aura Imprimez ou fait Imprimer : & ce iusques au temps & terme de dix ans, à conter du iour & dabte qu'il sera acheué d'Imprimer. Et a consenti ledit Auuray que Pierre le Chandelier, marchand Libraire, demeurant à Caen, iouira dudit Priuilege durant le temps d'iceluy, & non autre : sur les peines amplement contenues audit Priuilege.



A MONSIEVR DE LYSORES, CONseiller du Roy en son Conseil d'Estat, & President en sa Court de Parlement à Rouen.

MONSIEVR, m'estant retiré en Normandie il y a quelques annees, pour le bon changemẽt que i'esperois l'air de mon pays pouuoir apporter à ma santé, & voyant que l'eslongnement de mes occupations ordinaires me laissoit assez de repos, & de loisir pour employer quelques heures par iour à la lecture de quelque partie de la medecine, & reuoir aucunesfois mes liures; ie ne sçay quelle curiosité me conuia de recercher ce que les anciens auoyent escrit de plus remarquable, touchant le vin & son vsage, dont ie dressay ce petit discours, pour le contentement de ceux qui soigneux de leur santé seront bien aises de recognoistre les abus que la pluspart y commet, & se garentir par ce moyen d'vne infinité de maladies, & d'indispositions qui en reuiennent, si chacun ne sçait choisir pour soy quelque sorte de vin qui s'accommode auec son naturel, & le tremper d'eau plus ou moins, selon que la diuersité des climats, des saisons & des complexions des hommes le re-

quiert. C'est pourquoy i'ay representé ici sommairement la necessité des bruuages en general, leurs differences, les premiers inuenteurs du vin, son temperament, sa vertu & les incommoditez mesmes qu'il apporte. Et pource que plusieurs demeurent en doute sur la preference des vins estrangers aux vins François pour l'vsage de nous autres Normans, qui sommes plus Septentrionaux; & si lors que le vin se permet aux malades, le nouueau est moins nuisible que le vieil, cõme les anciens l'ont pensé: i'ay si particulierement examiné ces questions, & plusieurs autres qui se sont rencontrees, qu'il me semble qu'il n'y aura plus aucune difficulté. Ce discours paracheué, i'ay pensé deuoir ce seruice à mon pays de tesmoigner ce que l'experience m'a appris sur l'vsage du Pommé, que nous appellons Sidre, qui est vn bruuage de tout tẽps vsité en Normãdie & en Biscaye, tant pour refuter le mauuais iugemẽt que plusieurs en font, & ceux entr'autres qui aiment le vin, plus pour le plaisir que pour la necessité: que pour monstrer aussi aux Frãçois & à tous autres qui l'ont ignoré iusqu'ici, combien l'vsage en est bon & salutaire. Ioint que ie portois il y a long temps assez impatiemment que l'honneur & la cõmodité de ce bruuage demeuroit si long temps à couuert, veu que Hipocrate auoit bien pris la peine d'escrire expres en la louange de l'Orge: & Caton de faire vn discours à part, en faueur du Chou, & des diuers biens qu'il apporte. Et pourtant afin que le Sidre vienne en cartier, & puisse seruir aux sains & aux mala-

il ſera plus propre & plus naturel, au lieu de vin ou de biere; i'ay biẽ voulu aiouſter au diſcours du vin, vn autre du ſidre, du poiré & de la biere, & donner l'vñ & l'autre au public, ſous la faueur & le bon heur de voſtre nom (Monſieur) qui pourrez y prẽdre quelque fois plaiſir, pour diuertir voſtre eſprit du ſoin que d'autres plus grans affaires vous donnent, & remarquer en quoy pluſieurs ſe ſont trompez, qui iuſques ici ont condamné l'vſage de nos petis vins Frãçois & de nos ſidres. Nos peres n'ont eu rien en plus ſinguliere recommandation que la cognoiſſance que chacun doit auoir de ſa complexion, & le chois des viures, qui peuuent ou nuire ou profiter. Et vous, Monſieur, à leur imitation pourrez tirer de ce liuret ceſt aduantage qu'il vous ſeruira ſi vous le voulez croire, pour la conſeruation de voſtre ſanté & plus longue duree de voſtre vie: à laquelle ie ſçay bien que toute noſtre prouince a aſſez d'intereſt, pour accepter comme ſien ce ſeruice que ie rens au deuoir particulier que ie vous ay. Et de fait, entr'autres conſiderations qui vous rendent recommandable, l'heureuſe reputation que vous auez gagnee en l'acquit de vos charges, & dedans & dehors la Normandie, oblige tous ceux qui cognoiſſent vos merites, à prier Dieu : comme ie fais, Monſieur, pour voſtre longue proſperité & ſanté, treſlongue & heureuſe vie.

Voſtre treſhumble & plus obeiſſant ſeruiteur, DE PAVLMIER.

Ad D. Palmarium, Medicum Clariss.
Ioann. Ruxelius Cadomæus.

Cvm Dea fœcundet grato Pomona liquore
Pocula Lenæis inuidiosa cadis,
Penè tamen nullo populis est nomine Numen,
Parte quòd ignotum sit meliore sui.
Vix bene Neustriacis innotuit antè colonis,
Trita quibus replent nectare poma lacus.
Hæc reliquæ tandem gentes exempla secutæ,
Vtiliter natas experientur opes.
Dulcè rubet Bacchus, flauet Pomona salubrè:
Est hæc vtilior, nec minùs ora iuuat.
Adde quod est tellus non qualibet hospita Baccho,
Cum tamen excipiat qualibet ora Deam.
Vtq́; Deam, sic te, Palmari, chara ferentem
Dona Deæ, Tellus officiosa colet.
Ibis per Zephyri metas sublimis, & Euri,
Ipse tibi Boreas limes, & Auster erit.
Angue puer gemino Cereris qui traderet vsum,
Qui sereret vites, tigride vectus erat:
At te fama vehet niueis per secula pennis,
Et titulis olim cedet vterque tuis.



CÆleſtem vidit, viſumque Prometheus ignẽ
Clepſit, & ignotum noſcere cuique dedit.
Sic tu, Palmari, das noſcere cuique liquorem,
Quem penè inferior Neuſtria ſola bibit.
Nunc patet, exiguo fuerat qui limite clauſus,
Atque tua fines prorogat arte ſuos.
Contulit humano generi par munus vterque,
Non tamen eſt ſortẽ nactus vterque parem.
Nãque per ora volas, Palmari, docta virorum,
Caucaſeis hæret fixus at ille iugis.

IACOBVS CAHAGNESIVS.

EIVSDEM.

CVm Neptuno vrbis de nomine Pallas agebat,
Arbitrio litem ponit vterque Iouis.
Iuppiter, æternum nomẽ dabit, inquit, Athenis,
Vſibus humanis qui meliora dabit.
Dat bello Neptunus Equum, dat Pallas Oliuã
Inditium factæ pacis, & obtinuit.
Victrix victa fores etiam, te iudice, Palla,
Si cum Pomona lis tibi nata foret.
Repperit hæc Malum, Malus rixantibus affert
Pacem, dat factæ pacis Oliua notas.
Ergò quò maius ſigno eſt & imagine corpus,
Palladis hoc maior munere Malus erit.

IN LIBROS IVLIANI PALMARII, MEDICI CLARISSIMI, de Vino & Pomaceo.

Tandem igitur Francis Pomona inuisa racemis;
Normanis Dea culta iugis, quia semine fœta
Fertilis Autumni, sua rura liquoribus implet;
Facta est imperii, percusso fœdere, consors,
Bacche, tui; inq́; tori partem, Lenæe, vocasses,
Si non nupsisset, vel si non virgo maneres.
Hæc meditatus eras pridem consortia regni,
Palmari, lumen Normani nobile ruris,
Fama Parisias inter celeberrime gentes,
Qui plures reuocas, fera mors quàm deprimat Orco.
Ast experta Deum facilem gens nescia Diuæ,
Non priùs huic aras meritósque sacrauit honores,
Agnouítve Deam, placidúmve lacessere Numen
Abstinuit, spretæ quàm conscia tædia Bacchum
Pomonæ cœpere suæ, gentíque negauit
Præsidium Francæ solitum, laticémque Lyæum,
Flauentémque Deæ iussit libare liquorem.
Nunc vbi consilium in melius retulere, vocantémque
Audiuere Deum Franci; tibi promere pacti
Cura fuit tanti causas, virésque, vicésque
Imperii, & Diuis communia iura duobus:
Debeat vt tantùm Pomonæ Francia flauæ,
Purpureo quantùm debet Normania Baccho.

NICOLAVS MICAEL.



TRAITE' DV VIN, LIVRE PREMIER.

NATVRE n'a pas donné sans cause à tous animaux vn appetit, ou desir de manger & boire, car puis que leur substance deuoit se diminuer & dechoir assiduellement, il estoit bien necessaire qu'elle les pourueust de bons alimens, la benignité desquels peust de iour en iour reparer, & comme restaurer ce dechet : de peur que leur chaleur naturelle, destituee de son entretien ne defaillist trop soudainement.

Or la substance de tout corps viuant se diuise en trois, en esprits, en humeurs, & en parties solides : A l'entretien & conseruation desquelles les alimens solides eussent bien satisfait, s'ils eussent peu facilement estre distribuez par tout le corps. Ce que ne pouuant faire à cause de leur crassitude & espaisseur, il a esté necessaire d'y adiouster le bruuage, qui fist voye & seruist comme de conduite à la partie alimentaire tiree des plus solides viandes, pour la distribuer par toute la masse du corps. Ioint que la siccité

des parties ſolides ſ'augmentent en nous de iour en iour, & l'ardeur de la chaleur qui ſ'y allume, eſt trop mieux corrigee par le boire que par le manger.

Les Philoſophes tiennent que la repugnance & contrarieté des quatre elemens, deſquels nos corps ſont compoſez, deſtruit & ruine ceſte triple ſubſtance des animaux, attirans peu à peu la vieilleſſe, talonnee de la mort. Les quatre elemens eſtans entre-eux contraires & ennemis par leurs qualitez, encor qu'ils ſemblent ſi bien vnis & temperez en nous, qu'ils ayent eſtabli comme vne paix aſſeuree, & accord perpetuel : ſi eſt-ce que par leur clandeſtine & mutuelle diſcorde ils ſe ruinent l'vn l'autre ſecrettement, de ſorte que leur temperature & harmonie, vray ciment de leur vnion, eſtant diſſoulte, le corps quand & quand perit.

Les medecins toutesfois recognoiſſent encor vne autre cauſe, de la perte aſſiduelle & diminution de noſtre triple ſubſtance, & partant de la vieilleſſe & de la mort : laquelle nous retardons par l'vſage du boire & du manger.

Tout corps viuant contient en ſoy vne chaleur tiree de la ſemence, laquelle eſt cauſe de toutes ſes functions naturelles, à laquelle nature a donné vne humidité graſſe & oleagineuſe, cachee en la ſubſtance des parties ſolides pour ſa paſture & nourriture: laquelle tant pluſtoſt ceſte chaleur conſommee, tant plus la vie eſt de moindre duree. C'eſt donc la porte & diſſolution de ceſt humeur radical, & des eſprits, que la benignité du boire & manger, reſtauré de

iour en iour, prolongeant par ce moyen noſtre vie le plus long temps que faire ſe peut.

Mais d'autant que la plus pure portion de nos alimens n'approche pas à beaucoup pres de l'excellence & bonté de l'humeur radicale, il eſt neceſſaire que finalement il defaille du tout, & que la chaleur naturelle deſtituee de ſa paſture ſ'amortiſſe & ſ'eſteigne. Or ceſt ineuitable amortiſſement de noſtre chaleur eſt la mort naturelle & la fin de chaſque animant, pour laquelle retarder nous auons dit nature auoir trouué vn ſecours, en la benignité & bonté du boire & du manger. Nous diſcourrons vne autre fois du manger, entrons au diſcours des bruuages commençans par le vin.

Le ius decoulant de ſoy-meſme de la grape, lors qu'elle eſt en ſa parfaite maturité, ou qui en eſt tiré apres qu'elle a eſté foulee aux pieds, ſ'appelle Mouſt, pendant qu'il eſt receu doux & trouble: Mais apres que par le moyen de ſa propre & naturelle chaleur, en bouïllant au vaiſſeau, il ſ'eſt cuict, defequé, & purifié, lors à bon droit on l'appelle Vin. Ce n'eſt donc par vertu de pourriture, ou putrefaction aucune, qu'il ſe cuict, purge, & purifie ainſi en bouïllant au vaiſſeau, mais par l'efficace de ſa chaleur naturelle, laquelle ne pouuant vaincre, dompter, & cuire diuerſes ſortes d'excremens, qui ſont au ius recent du raiſin, & le purifier ſans grand trauail, excite en ce conflit & labeur, vne chaleur d'autre qualité, vne ebulition & perturbation és ſuſdits excremens, tant qu'elle ſe les ait aſſuiettis, vaincus, & euacuez. Tout ainſi

Muſtum.

Vinum.

que durant les crises des fieures salutaires, lors que la force & vigueur de la chaleur naturelle, tasche & s'efforce d'attenuer, cuire, & separer les humeurs cruds & vicieux, d'auec les vtiles, il aduient en ce combat que des inquietudes, veilles & iactations, & tous les autres symptomes s'irritent & s'augmentent, tant que la nature ayant obtenu victoire, ait separé & poussé hors, par quelque euacuation manifeste, les humeurs vicieuses d'auec les vtiles.

En ceste ferueur & ebulition du Moust excitee par la force & vertu de la chaleur naturelle, sans aucune pourriture ou corruption, la chaleur estrangere est domptee & vaincue, les choses de mesme nature sont separees d'auec celles qui sont de diuerses & dissemblables parties, l'humeur superflu & inutile est consumé, les ventositez dissipees, & tout le ius vtile tellement cuict, que ce qui estoit peu parauant, crud, flatulent, & de difficile digestion, ayant changé quasi de naturel, deuient gracieux, benin, & tres-propre pour l'vsage de l'homme. Mais pour retourner à nostre discours, le moust cuict, tant qu'il soit consommé de moitié, est nommé Sappa en langue Latine, & celuy qui n'est cuict qu'à la tierce partie s'appelle Defrutum, & l'vn & l'autre est encore en vsage en quelques lieux de ce Royaume. Mais celuy qu'ils appellent Passum, souloit estre fait de raisin qui auoit longuement supporté l'ardeur du Soleil en la vigne, dont il a pris son nom comme estime Varron. Mais de ce dernier il ne nous reste aucun vsage.

Sappa. *Defrutum.* *Passum.*

L'inuention du vin eſt attribuee des Hebrieux, & par les Eſcritures ſacrees à Noé. Nicandre Colophonien en ſes Poëſies dit, le Vin auoir prins ſon nom d'OEno, lequel fut le premier qui preſſa le vin en la taſſe, & l'appella de ſon nom Oinon en Grec, Vin en François. Oinos. Vinum. Vin.

Les autres eſtiment Icare eſtre le premier inuenteur d'iceluy, & incontinent en auoir porté la peine, ayant eſté tué par ſes ſubjects yures.

Athenee ſuyuant l'autorité d'Hecatee, croit que la vigne ait eſté premierement trouuee en Ætna, en ceſte ſorte.

Oreſtes fils de Deucalion vint regner en Ætna, ou d'auenture vn chien arracha quelque rameau, lequel il commanda eſtre planté en terre, & duquel ſortirent les rameaux de la vigne, & appella le vin du nom du chien Oenum, d'où vient que les anciens Grecs appelloyent les vignes Oenas.

Les Latins eſtiment la vigne eſtre ainſi appellee, comme qui diroit, la vie, d'autant que le vin reparant ſoudain les eſprits vitaux diſſippez, fortifiant & inſtaurant la chaleur naturelle, qui nous entretient la vie, la rend plus vigoureuſe & plus prompte à toutes ſes actions.

Il appert par ce que deſſus les anciens n'eſtre d'accord touchant le premier inuenteur du vin. Quand à mon aduis, dés le commencement du monde la vigne a pris ſa naiſſance auec les autres arbres fruictiers, encor que nos premiers peres ayent ignoré l'vſage du vin, iuſques au temps de Noé: Et qu'ainſi ſoit, il eſt

certain qu'en l'Amerique, & en la Floride, mesme presqu'en toutes les autres prouinces du Perou, n'agueres descouuertes, les vignes croissent fort belles, sans l'industrie de l'homme, & portent fort bons raisins, combien que l'vsage du vin iusques à ce siecle soit demeuré incogneu aux habitans. Platon tient que le vin a esté nommé Oinos, comme qui diroit Oionysis: c'est à dire, Existimation, ou Iugement: d'autant que le vin augmente tous les sens & le iugement. Et de vray, le vin prins en sobrieté ne fortifie pas moins l'esprit que le corps, comme aussi Mnesithee a esté de cest aduis.

Oinos, quasi Oionysis.

Quand à la temperature de ce bruuage, on tient que le moust est chaud au premier degré, le vin au second: voire mesme s'il est vieil & de chaude & seche region iusques au troisiéme, sa faculté deficcatiue est ordinairement proportionnee à sa chaleur. Il eschauffe donc, & desseche plus ou moins, selon le naturel du lieu où il a pris naissance, selon la constitution de l'annee & selon les autres differens, qui changent & alterent sa propre temperature. Les vins d'Espagne, d'Italie, de Languedoc, de Gascongne, & des autres pays chauds & bruslans, eschauffent & dessechent à la fin du second degré, voire iusques au troisiéme, si l'annee a esté chaude & seche, & qu'ils soyent en leur force & bonté. Mais ceux d'alentour de Paris, de la haute Normandie, de Bourgongne, d'Allemaigne, à l'entour du Rhin, & de toutes autres regions Occidentales, & Septentrionales, eschauffent à peine iusques au commencement du second, encores faut-il que ce soit en annee

chaude & seche, & lors qu'ils sont en leur perfection, qui aduient à plusieurs dans vn an: car si l'annee a esté froide & pluuieuse, ils sont ordinairement verds, cruds, & austeres en ces prouinces, ou acides seulement, qu'ils appellent simplement verds, si petis & debiles, qu'à peine ils eschauffent au premier degré, & perdans leur force dés la fin de la premiere annee s'aigrissent par diminution de leur chaleur naturelle, ou deuiennent poussez par la totale resolution d'icelle. C'est pourquoy ce qui nous a esté laissé par escrit de la temperature des vins vieux par nos ancestres, ne se trouue pas vray en ce Climat de la France, auquel la plus-part des vins ont attaint leur bonté & perfection dans trois ou quatre mois, ou pour le plus tard dans leur premiere annee. Veu qu'és regions fort chaudes & ardentes ils les estiment plus forts & plus vertueux, la cinq, six, voire la dixiéme annee que la premiere. Les nerfs & les autres parties sensibles, comme sont les membranes du cerueau, s'offencent dauantage par l'vsage du vin vieil qu'on apporte des regions chaudes & seches, d'autant qu'il est plus chaud que le noueau qui viendroit des mesmes prouinces: Mais du vieil qui croist en la France, comme estant plus froid ou moins chaud & fumeux que le noueau, ils en reçoyuent moins d'incommodité. Et de vray, comme le vin noueau François assez defequé & bien meur, est plus plaisant au goust, aussi est-il plus chaud & plus vaporeux, que le vieil. Es regions chaudes, tout le contraire se trouue:

Dioſcoride eſt d'aduis que le vin vieil eſt plus nuiſible à ceux qui ont quelque partie interieure offenſee. Nous voyons par experience, que le nouueau de ces prouinces froides, leur eſt beaucoup plus dommageable que le vieil, Il ne faut donc douter que l'opinion de Dioſcoride, & des autres anciens ne ſoit vraye, ſi on l'entend des vins qui croiſſent aux contrees fort chaudes, mais non pas de ceux de ces prouinces froides, les plus petits & delicatz deſquelles ſont en leur force dans trois mois : les moyens dans huict ou neuf mois: les plus forts & meilleurs dans la fin de la premiere, ou au commencement de la ſeconde annee. Des petits & delicats, la vertu & chaleur naturelle ſe perd & diſſippe dans vn an, les plus vertueux ſ'affoibliſſent dans deux ans. Les plus excellens de Gaſcongne & d'Anjou, en annee chaude & ſeche, ſe gardent trois ou quatre ans en leur bonté & perfection, quelquesvns plus long temps. Nous auons dit ci deſſus qu'il en croiſt en quelques lieux de noſtre France qui ne cedent en rien à ceux d'Orleans, leſquels neantmoins la troiſiéme annee commencent à ſe fort affoiblir. Il eſt bon de ſ'abſtenir des vins vieux, & des nouueaux qui ne ſont encore bien defequez & raſſiz, és regions chaudes, d'autant que les vieux eſchauffent plus que de raiſon, & donnent au cerueau. Les nouueaux qui ne ſont bien cuits & defequez, font pluſieurs obſtructions, eſtans auſſi fort difficiles à digerer, & partant contraires à la ſanté des hommes de lettres & d'eſtat, qui ne font pas grand exercice. On pourra

donc seulement boire és regions chaudes, sans incommodité, les vins nouueaux bien cuits & defequez, qui auront vne chaleur fort moderee en vne matiere subtile. Mais en ces pays froids & humides, les vieux & les nouueaux bien defequez & paruenus à leur maturité, sont de bon & salutaire vsage, & neantmoins on doit tenir pour resolu que nos vins vieux sont plus salubres pour les malades, d'autant qu'ils ne sont pas si fumeux ne si chauds, leur chaleur & vapeur s'estant peu à peu affoiblie & dissippee: ioint qu'ils ne blessent pas le cerueau comme les nouueaux, & ceux qui sont encores en leur force & vigueur. Or puis que le moust cause plusieurs cruditez & ventositez, & qu'il est de difficile concoction, comme nous auons dit cy dessus, il est certain s'il ne trouble l'estomach excitant quelque flux de ventre, qu'il demeure long temps és hypocondres, lesquels il enfle, y faisant grand amas de phlegme, & de toute autre matiere cruë, dont grand nombre de maladies froides, & de longue duree, prennent leur source & origine.

Au contraire le vin qui est en sa maturité, & despouïllé de toutes les mauuaises qualitez du moust, & de tout vin nouueau mal defequé, a facultez & vertus du tout contraires aux incommoditez & vices du moust. Il se digere sans peine, il est distribué promptement, il desenfle & remet en leur naturel les hypochondres enflez & tendus à cause des humeurs cruds & flatuositez illec retenues, il oste les obstructions faites par telles cruditez, & augmente la vertu

de toutes les parties organiques, preparant & ouurant le chemin à toute purgation des excremens. Il prouoque la sueur, encore plus les vrines: il excite le dormir, & est vn bon antidote contre les poisons froides: mais entre toutes les parties, il fortifie merueilleusement l'estomach, lequel il touche le premier, & de là aduient qu'il aide la digestion & excite l'appetit. Particulierement il fortifie le cœur, il restaure & repare promptement les esprits naturels & vitaux qui auroyent esté dissipez par veilles, par euacuation soudaine, ou par autres causes semblables, r'allumant la chaleur naturelle ia presque esteinte & amortie. D'où vient qu'il ramene le courage à ceux à qui il defaut, il resueille l'esprit, resiouit l'entendement. Les dieux (comme dit Homere) ont baillé le vin pour chasser le soing de l'esprit des hommes. Socrate en Platon louë le vin, prins auec mediocrité aux banquets & festins, par ce qu'il excite la vertu, & rend l'esprit plus prompt à ce qui est de son deuoir. Plus le vin rend la couleur du visage plus vermeille, & est tenu pour remede singulier contre la defaillance de cœur, esuanouissement, & toute foiblesse qui procede, ou de perte & dissippation d'esprits, ou d'humeurs cruds, qui irritent l'orifice de l'estomach. Et entant qu'il subtilie, dissippe, & fait resoudre les humeurs cruds & froids: mesmes les vents qui dominent és pituiteux & melancholiques. C'est vn bruuage fort propre pour ceux qui sont tels, & à tous autres qui sont d'habitude froide & humide, mais principalement aux

personnes aagez, en Hyuer, & és regions froides.

Or comme le vin est à bon droit preferé à tous autres bruuages, aussi apporte-il plus d'incommoditez que nul autre par sa quantité, qualité, ou euaporation. L'enyurement est vne de celles qu'il excite ordinairement par ses vapeurs. L'Ebrieté (dit Athenee) oste le iugement aux plus sages parlans inconsidereement, ou ne celans aucune chose, d'où vient le prouerbe des Grecs, que le vin ne peut retenir ni celer aucune chose, d'autant que l'homme estant yure se manifeste de toutes parts, & rend toutes choses claires & representees comme au miroir. Ce qui a fait dire à Æschyle, que l'acier & le cuyure estoit le miroir de la forme, & le vin de l'entendement. Platon a soustenu qu'on cognoist le naturel de chacun, principalement par le vin. Ce qu'aussi voulut entendre le Poëte Theognis: disant, que par le feu on esprouue quel est l'or, & le vin est l'espreuue pour cognoistre si la conscience de l'homme est nette ou non. Il aduient toutesfois quand il y a grande abondance de pituite en vn cerueau froid & humide, que l'excez du vin ne fait trop parler, mais attire vne grande pesanteur de teste & assopissement. Ils consacroyent (dit Plutarque) la lethargie, & l'oubliance à Bacchus, par ce que ceux qui s'adonnent au vin, sont ordinairement si stupides & pesans de la teste, qu'ils oublient ce qui est de leur deuoir, deuenans souuent assopis, comme s'ils estoyent morts. Le vin (comme a tres-doctement remarqué Fer-

Vinum non habe retinacu lum.

nel, apres Aristote) s'accommodant au naturel des yurongnes, encores que par sa vapeur & fumee il enyure, trouble l'entendement, diminue la memoire, & la vigueur de tous les sens. Si est-ce qu'en tous les yurongnes ses effects ne sont pas semblables: car il rend les vns stupides & endormis, esquels la pituite domine: les autres sont gaillards & facecieux, qui sont sanguins: les autres quereleux & babillards, qui sont bilieux & choleriques: les autres comme furieux & maniaques, qui se ruent sur les premiers qu'ils rencontrent comme bestes sauuages, esquels la bile atre domine: les autres taciturnes, qui sont melancholiques, froids & secs. Or ceux qui pour trop boire se troublent l'entendement, ayans la teste remplie de grande abondance de vapeurs, commencent à sentir vne chaleur par tout le corps, mais principalement à la teste, excepté ceux qui auec troublement de leur sens tremblent de froid, esquels la chaleur naturelle ne s'allume pas, mais au contraire s'estend par la trop grande quantité du boire qui la suffoque, tout ainsi que feroit vn petit feu qu'on surchargeroit trop de bois, & vne lampe ou lon mettroit trop d'huyle. Que si d'auenture on boit trop grande quantité de vin, lequel neantmoins ne soit suffisant pour suffoquer promptement la chaleur naturelle, pour le moins en l'affoiblissant & deprauant ses functions, il rend le corps fort pesant pour la quantité des excremens qui surcroissent, & refroidit tellement (encore que par accident) que le ieu d'amour, qui coustumierement est excité

par le vin, demeure froid & languiſſant, comme a bien dit vn Poëte, Le vin incite à l'amour ſi on n'en prend trop, & que le cœur demeure ſtupide pour en auoir beu plus que de raiſon, Le vent peut allumer, & peut auſſi eſtaindre le feu, Vn petit l'allume, vn grand l'eſtaint. Ce qui a occaſionné Ariſtote de dire, que le ſperme des yurongnes n'eſt propre à la generation, & que leurs enfans ſont mollaſſes, & laſches de courage: car comme le ieu d'amour exceſſif diminue les forces, auſſi fait le grand excez du vin. Mais reuenons au poinct.

Comme le vin frappant la teſte de ſes fumees & vapeurs chaudes, & en rempliſſant le cerueau attire le vice d'ebrieté, qui trouble les ſens: ainſi lors que ces meſmes vapeurs conuerties en eaux & ſeroſitez par la froideur de la teſte, ſi c'eſt excrement n'eſt en brief diſſippé & reſould par vne forte nature, encore que l'enyurement paſſe il ſemble que l'homme ſoit reuenu à ſoy, & qu'il ſe porte bien, ſi eſt-ce que telles ſeroſitez eſtans trop long temps enfermees & retenues au cerueau, cauſent en fin pluſieurs maladies de teſte preſque toutes froides, peſanteur, tintement d'oreilles, ſurdité, diminution, ou perte totale de vene, epilepſie, conuulſion, paralyſie, apoplexie, & autres deſquelles il n'eſt cauſe que par accident, comme meſme des ſuffocations ſoudaines, qui ſouuent en ſont arriuees. Mais ſi tel humeur par defluxion tombe ſur les parties baſſes, il eſt cauſe de pluſieurs deſcentes de catharres, comme de gouttes, raucitez, touſſemens, difficultez de re-

ſpirer, & pluſieurs autres accidens treſ-faſcheux. Il eſt certain que par ſa vapeur, quoy qu'il ſoit prins modereement, il nuiſt grandement à tous ceux qui ont le cerueau debile, & les nerfs & iointures foibles, deſquelles il eſt tant ennemy, que ſi quelque goutteux en laue ſeulement ſa bouche, il ſentira incontinent ſes douleurs ſ'augmenter & redoubler eſtrangement, tant ſ'en faut que l'vſage en puiſſe eſtre ſalutaire à aucune perſonne catharreuſe. Il y a plus, ceſt humeur vicieux amaſſe au cerueau par l'vſage du vin, ie ne ſçay quelle obſcure antipathie, contre les iointures & autres parties nerueuſes, à cauſe de laquelle il donne pluſtoſt ſur icelles, attirant ſouuent les douleurs arthritiques ou goutes. Dauantage le ſuſdit excrement eſtant detenu és parties, & corroſif penetre fort facilement, & ſ'inſinue és poulmons, les deſſechant & vlcerant auec le temps.

Il apporte encores beaucoup d'autres incommoditez plus faſcheuſes, de ſoy & par ſa propre vertu : car eſtant de temperamēt chaud & ſec, ſ'il n'eſt trempé de beaucoup d'eau, & prins en petite quantité, il deſſeche & eſchauffe par trop auec le temps les parties nobles en toutes complexions chaudes & ſeches, & y engendre abondance de cholere, ou iauniſſe, laquelle n'eſtant purgee à propos eſt cauſe de pluſieurs maladies. De là prennent ordinairement leur origine les fieures, tant intermittentes que continues, les inflammations des parties interieures, comme l'inflammation du foye, de la ratte, des poulmons, appellee Peri-

Peripneumonia.

pneumonie, pleurefie, inflammation de reins, & des autres parties aufquelles l'vfage n'a encores donné aucun nom propre.

De cefte mefme caufe naiffent les gratelles, dartres, les galles de fainct Main, chancres, & plufieurs fortes d'vlceres. Il faut donc que ceux qui naturellement font fubiects à telles maladies, ou qui par mauuais regime y feroyent ia tombez, f'abftiennent du tout de l'vfage du vin, ou qu'ils boyuent du plus petit, bien fort trempé d'eau.

D'autant que le vin profite rarement aux malades, & qu'aucontraire il leur eft couftumierement fort nuifible, les anciens ont efté d'aduis qu'il valoit mieux leur deffendre, qu'en telle doute & incertitude de ce qui leur en aduiendra, les mettre en hazard & peril eminent de leur vie. I'ay toutesfois fouuent experimenté qu'il eft fort conuenable aux complexions froides & humides, trauaillees de longues maladies froides, mefmes quelquefois aux fieures entretenues par cruditez. C'eft pourquoy ie fuis d'auis, que quand le medecin fçauant & expert, iugera qu'il pourra feruir au patient, pour la concoction d'vne maladie froide, qu'on luy permette : Mais qu'il doit eftre eftroitement deffendu en toutes maladies chaudes, mefmes aux froides, defquelles on cognoiftra la caufe antecedente, qui entretient & nourrit la prochaine eftre chaude.

Les anciens permettent l'vfage du vin bien trempé à ceux qui fe portent bien, mais ils banniffent & repudient le vin pur, & l'yurongne-

rie mesme des festins & banquets. Hesiode est d'auis qu'on mesle trois parties d'eau en vne quarte partie de vin : mais ce n'est que quand on veut se resiouir, sçauoir és assemblees & festins seulement. Athenee recite que les Grecs auoyent ceste coustume de boire deux verres de vin, destrempez auec cinq d'eau, ou vn trempé auec trois. A la verité les anciens Grecs ne mettoyent pas de l'eau dans leur vin, mais bien du vin dans l'eau, voire fort peu, comme recite Theophraste, desquels l'auis doit estre approuué & suyui des medecins. Le Poëte Ebule introduit Denis parlant de la quantité qu'on en peut boire. Ie baille seulement (dit-il) trois tasses de vin à ceux qui se portent bien, la premiere pour la santé, la seconde pour le plaisir, la troisiéme pour prouoqner le dormir, Ce seroit excez d'en boire dauantage. Apulee dit presque de mesme : à l'opinion desquels semblent s'accommoder ceux qui auoyent prohibé par les loix que les Prestres ou Sacrificateurs de Rome ne beussent plus de trois fois en chacun repas.

Touchant la difference des aages, le vin nuist merueilleusement à la ieunesse, d'autant que par sa faculté eschauffante & desiccatiue, il gaste & destruit la temperature des enfans chaude & humide, & laquelle Hippocrate est d'auis qu'on entretienne par regime qui humecte. Or leur foye estant eschauffé & desseché par l'vsage du vin, quoy que fort trempé, ils tombent en flux de ventre Diarrhique, ou Lienterique, & deuiennent secs & hectiques, dont à peine

peine de cent il ſen guarit vn. C'eſt la raiſon pour laquelle Galien ne permet pas ſeulement que les enfans gouſtent du vin. Il eſt auſſi fort nuiſible à tous ceux qui ſont de temperament chaud & humide : comme les enfans, rempliſſant leur teſte de ſes vapeurs & fumees. Platon commande que les enfans ſabſtiennent de vin iuſques à l'aage de quinze ans, n'eſtimant qu'il ſoit neceſſaire d'adiouſter feu ſur feu. Depuis ceſt aage iuſques à quarante ans, il permet que ils en vſent pourueu que ce ſoit fort peu & ſobrement. Quarante ans paſſez il lés licencie vn peu dauantage, pour ſoulager l'ennuy de la vieilleſſe : car comme le vin eſt fort ennemi & contraire à la ieuneſſe, auſſi eſt-il treſ-conuenable à la vieilleſſe.

Le vin (dit Pline) a de couſtume d'eſtre vn grand deſtourbier & empeſchement à ceux qui ont charge d'vne armee, & pour la meſme raiſon il doit eſtre eſtroittement deffendu à ceux qui font profeſſion des bonnes lettres, & de la Philoſophie & Iudicature, excepté és feſtins & banquets. Auſſi fut-il anciennement deffendu pour pluſieurs raiſons, aux femmes & aux ſeruiteurs de Rome, & font foy les anciennes hiſtoires, que beaucoup de belles & rares vertus ont eſté obſcurcies par le vin. Ce qu'on recite entre-autres de Lyſandre, capitaine des Lacedemoniens, qui au reſte eſtoit fort homme de bien, Antroque le grand, Demetrius baillé en hoſtage à Rome, Alexandre Roy de Macedoine, Denis le moindre tyran, le Philoſophe Xenocrate, Anacreon, & Alcee, Poëtes lyri-

ques, Ariſtophane, Poëte Comique, Anne, Marc Anthoine, l'vn des trois gouuerneurs ſouuerains, Caton d'Vtique, & autres. A raiſon dequoy les Locrois, & Zephiriens (teſmoin Athenee) eſtimoyent digne de mort d'vſer de vin, comme font auiourd huy les Turcs & Sarrazins, tant de la loy de Mahumet, que pour la couſtume ancienne de la nation des Arabes.

Les incommoditez que i'ay propoſees du vin, n'arriuent pas ſeulement par ſa quantité ou vapeur, mais auſſi par ſa chaleur & ſechereſſe en toutes complexions chaudes & ſeches, & meſme de chaudes & humides, ſ'il n'eſt fort trempé, & ſi on continue à en boire, quoy que modereement, il nuiſt toutesfois plus ou moins ſelon l'aage, la couſtume, la façon de viure, la ſaiſon de l'annee, & la conſtitution de l'air. Car ſa chaleur & ſechereſſe ſont tellement affoiblies aux vieilles gens, & tous autres qui ont grande quantité de pituite, ou d'humeurs melancholiques, que ſouuentesfois il tient lieu de bonne nourriture & de medecine, l'Hyuer principalement, & en pays froid. Faut donc en chaſque complexion temperer la qualité, qui peut nuire, par meſlange d'eau, en ſorte qu'on n'en reçoyue pas grande incommodité. Lors que la mixtion du vin & de l'eau ſe fait, les parties de l'vn & de l'autre ſont diuiſees en parcelles fort petites, d'ou vient entre-eux mutuelle action, & paſſion & confuſion de qualitez contraires, d'autant plus ſubite & aiſee que la ſeparation ſe fait en parties moindres. Celuy qui meſlera du vin auec l'eau, ou de l'eau auec le vin, qu'il

l'agite & remue fort, puis premier que de boire qu'il le laisse vn peu rasseoir & reposer, d'autant qu'il apparoist manifestement que tant plus ils sont meslez long temps & exactement, que les qualitez contraires de tous les deux sont d'autant plus diminuees, & vnies ensemble. Voila generalement touchant le vin, maintenant venons à examiner ses differences particulieres.

DIFFERENCES DES VINS.

NOVS considerons au vin la couleur, la saueur, l'odeur, la faculté & consistence, dont on tire ses principales differences. Pour la couleur, l'vn est blanc, l'antre tire sur le roux, qu'ils appellent communeement œil de perdrix, l'vn rouge, ou clairet, l'autre noirastre. Giluus.

Le blanc en general est de parties plus subtiles que le clairet, qui fait qu'il se cuit & digere plus aiseement en l'estomach, & qu'il se distribue & penetre plus legerement par toutes les parties du corps, & prouoque mieux les vrines, par ce qu'il ne nourrist pas tant. Le blanc chaud & subtil, qu'ils appellent aussi fort & vineux, est plustost digeré & distribué que tous les autres vins, & purge le sang par les reins, mais il donne fort à la teste, le vin blanc François principalement. L'eau à raison de sa froideur, & le gros vin pour son espaisseur, ne coule pas aiseement par les veines. Le vin blanc

ſubtil & chaud, a effects du tout contraires. Le clairet, & le roux, mais principalement celuy qu'on appelle œil de perdrix, approche de la vertu du blanc. Le noir eſt plus difficile à digerer, diſtribuer, & couler par les veines, par ce qu'il eſt le plus eſpais & gros: mais il eſt plus nourriſſant que nul autre, & offenſe moins le cerueau. Le clairet tient le moyen entre ces deux ſortes de vin.

Le blanc, ſubtil & aqueux, qui n'a rien d'aigreur, tel qu'il en croiſt ici en quantité, eſt de facile digeſtion, & de prompte diſtribution, auſſi bien que les precedens: & neantmoins ne donne à la teſte, ni n'eſchauffe trop, de façon qu'il eſt plus propre tant aux ſains qu'aux malades, que celuy qui eſt ſubtil & vineux. Mais particulierement à ceux qui ſont gras & replets, d'autant qu'il eſt de moindre nourriture. Galien tient que le rouge & gras eſt digeré & conuerti en ſang auec peu de peine, puis le noir eſpais, qui a quelque douceur. Apres viennent ceux qui ſont clairets, les noirs de conſiſtence eſpaiſſe, & auec cela adſtringens: non pas qu'il vueille dire qu'ils puiſſent eſtre plus aiſeement cuits en l'eſtomach, ou diſtribuez pluſtoſt que les blancs ou clairets de tenue eſſence, ou rouſſaſtres, qu'ils appellent de couleur d'œil de perdrix. Cela ſeroit fort eſlongné de la verité, mais qu'eſtans vne fois digerez & diſtribuez au foye, ils acquierent facilement nature de ſang, de laquelle il ſemble qu'ils ne ſont beaucoup eſlongnez. Car le blanc & le rouſſaſtre ſont promptement digerez & portez au foye,

mais ils engendrent moins de ſang que les gros & rouges,& n'engraiſſent pas tant. Donc le vin rouſſaſtre de tenue eſſence qui coule aiſeement, tout ainſi qu'il approche fort du naturel & de la vertu du blanc ſubtil, auſſi engendre-il vn ſang ſubtil, & qui coule facilement, chaud, ſ'il eſt vineux, temperé, ſ'il eſt ſi petit & delicat qu'il ne puiſſe porter eau ſans perdre preſque toute ſa force: froid, ſ'il tire ſur verdeur ou acidité. Mais le noir & auſtere, d'autant qu'il eſt eſpais, groſſier & adſtringent, il reſerre & conforte tout eſtomach foible & mollaſſe, & relaſche & nourriſt beaucoup, mais il a ceſte incommodité de rédoubler les obſtructions des reins, du foye, & de la ratte: plus il engendre vn ſang gros, melancholique, & feculent, eſtant vray autheur & nourricier de grand nombre de melancholiques maladies. Celuy qui eſt fort clairet, paillet, & bien tranſparent, eſt de nature moyenne. Dioſcoride, ſuyuant l'authorité d'Hippocrate, a treſ-bien dit que le vin noir & eſpais eſt de difficile digeſtion: car tous les vins gros, ſoit qu'ils ſoyent rouges ou noirs, nourriſſent & augmentent beaucoup le corps, mais ils font plus de peine à l'eſtomach que ceux qui ſont de tenue & ſubtile eſſence: & d'autant que la diſtribution ſ'en fait à peine, & ne ſe peuuent vuider aiſeement par l'vrine, ſi on en vſe long temps, ils tendent & enflent ordinairement les hypocondres.

Par ainſi nous conclurons que les vins blãcs & clairets de tenue eſſence, bien meurs & deſſequez, ſont plus excellens, & plus ſalubres à

tous ceux qui desirent estre eschauffez, aux vieilles gens pituiteux, ou melancholiques, generalement à toutes personnes de complexion froide, mesmes à ceux qui menent vie oiseuse, en lieu froid, en Hyuer, & en toute autre saison froide, font grand amas d'humeurs froids. Car ils profitent dauantage, & aident mieux la digestion qui se fait en l'estomach, au foye, & és veines, que celuy qui est aqueux ou doux: mais ils donnent ordinairement à la teste, & offensent les nerfs par leurs vapeurs & fumees, remplissant le cerueau, & causant vne infinité de catharres. Parquoy il ne faut douter que ceux qui sont de complexion chaude, & mesme tous autres qui ont la teste humide, & les nerfs foibles & debiles: ou qui sont sujets à fluxion sur les iointures, n'en soyent fort offensez, ausquels le clairet, qui a quelque adstriction, sera beaucoup plus commode, par ce qu'il n'est si fumeux, & qu'il ne remplist le cerueau de tant de vapeurs. Quand aux noirs & grossiers, ils ne sont bons que pour les bourreurs, & autres manouuriers, qui ont accoustumé de beaucoup trauailler. Il n'y a donc que les blanc & clairets de tenue essence, mais petis & aqueux, que les Grecs appellent Olygophores, par ce qu'ils n'ont besoin d'estre beaucoup trempez d'eau, qu'on puisse boire sans nuisance.

Olygophores.

Les petis vins blancs & clairets, cruds & acides, ou tels qu'il en croist beaucoup en ceste prouince, en annee froide & humide, sont de fort petite nourriture, & plus difficiles à digerer que ceux que les Grecs appellent Olygo-

phores,dont nous venons de parler. Ils rafraiſchiſſent & humectent plus que les autres, & par ce qu'ils donnent peu de nourriture au corps,on tient qu'ils amaigriſſent,ils ne nuiſent aucunement à la teſte, ni au foye, ni aux reins, ni à la veſſie,mais bien ſont-ils contraires à l'eſtomach,aux inteſtins,à la matrice & à la ratte, ſi on continue à en vſer long temps. Dauantage ſont nuiſibles à toutes complexions froides & humides, principalement à vieilles gens. Ceux qui ſont de naturel chaud & ſec, en pourront quelques fois vſer, pourueu que la chaleur naturelle de leur eſtomach ſoit bonne & forte. Ils deſcendent promptement par les vrines, ce qui eſt commun à tous vins acides, qui ſont de ſubſtance tenue & ſubtile. On peut dire le ſemblable pour les maladies, car comme ſans danger on permet les petis vins verds en maladies chaudes,auſſi redoublent-ils & prolongent les froides. Voila pour la couleur des vins.

Touchant leur gouſt,ou ſaueur,l'vn eſt doux & gracieux,l'autre acre,chaud, & corroſif, l'vn auſtere,l'autre acerbe,ou rude,& ces deux derniers ont faculté aſtringente. Il ſ'en trouue de moyen entre l'auſtere & le doux, & d'acide, qu'on appelle vieil, qui eſt fort frequent en ceſte region,en annee froide. En quelques-vns ſe rencontrent pluſieurs qualitez enſemble, tels ſont ceux qui ont quelque douceur, auec vne adſtriction manifeſte,& ceux qui ſont verds & adſtringens. Tous vins doux en general, ſoyent blancs ou clairets, nourriſſent plus que nul autre,& eſchauffent mediocrement, mais ils ex-

citent la soif,ou alteration plus que nuls autres, & outre ils augmentent & amplifient les viscères, principalement le foye, & la ratte, & font plusieurs obstructions, si on en continue l'vsage longuement,principalement s'ils sont doux, espais,& mal defequez, & tant plus qu'ils sont gros,tant plus ils sont de dangereux vsage.

Le vin doux (dit Hippocrate) ne rend pas la teste si pesante que celuy qui est plus chaud & vineux, & trouble moins l'entendement, & tient le ventre plus mol, mais estant flatulent ou venteux,& entretenant l'alteration. Il n'est pas propre à ceux esquels la bile domine, il ne fait pas tant pisser que les autres, mais il fait cracher dauantage,excepté ceux à qui il cause l'alteration. Le vin blanc doux est de substance plus tenue & subtile que le rouge doux, & fait mieux cracher que nul autre, si le crachement n'est fort espais & visqueux, car il cuit ce qu'il y a de cru dans la poictrine, & adoucist toute aspreté. C'est pourquoy il sert à l'aspreté du poulmon,de la vessie & des reins: mais particulierement il est nuisible au foye, d'autant (comme i'ay touché tantost) qu'il l'augmente & l'amplifie fort, & y cause plusieurs obstructions, à raison desquelles ils ne penetrent pas facilement aux parties solides, pour les ramoitir & humecter, Et partant il altere principalement ceux qui sont de complexion chaude, seche & cholerique, Et mesme par ce qu'il conuertit aiscement en bile,comme aussi font toutes choses douces. En rescompense il enyure moins, par ce qu'il ne nuist pas tant au cerueau.

Dioſcoride dit qu'il eſt de groſſes parties, qu'il ne s'eſuapore du corps qu'auec beaucoup de difficulté, & que pour ces raiſons il nourrit plus que celuy qui eſt plus ſubtil. Il paſſe outre, c'eſt qu il afferme qu'il enfle l'eſtomach, qu'il trouble les entrailles, & le ventre comme le mouſt, mais il faut entendre que ce ſont les effects du vin doux, qui n'eſt encores preſt à boire, ne bien cuit & defequé. Celuy qui eſt de tenue eſſence, bien cuit, defequé & tranſparent, comme celuy qu'on apporte d'Anjou ici, lequel garde ſa douceur trois ou quatre ans, ne fait pas de tort à la ſanté comme celuy qui n'eſt pas encore à ſa maturité, Car il prouoque l'vrine ſuffiſamment, & tient le ventre aſſez mol. Il faut donc bien diſcerner la douceur des vins, encore cruë & indigeſte, d'auec celle qui eſt ia meure & propre pour l'vſage de l'homme.

Tout vin doux nourrit beaucoup, plus ou moins toutesfois, ſelon la proportion de ſa craſſitude, & pourtant ceux qui ont beſoin de ſe bien nourrir & refaire en doyuent boire, pourueu que leur foye, leurs reins, & leur ratte, ſoyent bien diſpos: car ceux qui ſont trauaillez d'opilations de foye, de ratte, & des reins, & qui ont les veines pleines de groſſes humeurs, en doyuent choiſir de clair & tranſparent, chaud & aſſez vineux, s'ils ſont d'habitude froide, & pluſtoſt vieil que nouueau, s'ils ſont de chaude habitude, qu'il ſoit ſubtil mais aqueux, & ſi le pays le permet, & que l'eſtomach ſoit bon, vn peu verdelet.

Galien afferme que nul vin blanc ne peut

eſchauffer,& qu'il n'y en a point de doux:mais au contraire nous ſçauons par experience que l'on nous en apporte vne infinité des pays chauds,qui ſont chauds au troiſiéme degré,encore dauantage, de doux, qui croiſſent en partie en ceſte France, en partie viennent du pays d'Anjou, fort chauds & treſ-excellens, & qui ont l'odeur d'eau de vie, eſtans vieux, ſe peuuent garder en leur bonté & perfection, trois, quatre,voire cinq ou ſix ans.Il ſe peut faire que en la Grece il ne croiſt aucun vin blanc doux, non plus qu'ici de rouge doux, excepté le mouſt,mais on en apporte de Bordeaux grande quantité de rouges & de noirs, accompagnez de grande douceur, leſquels ſont de ſubſtance groſſe & opilatiue. On appelle le vin acre,fort & vineux,lequel par ſa chaleur & acrimonie eſchauffe & picque le palais & la gorge, comme ſ'il bruſloit,& qui donne au cerueau & l'eſtonne,reſentant le naturel d'eau de vie.

Οἰνο ζα-ζωαι.

Le vin rude ou auſtere,fait vriner dauantage que le doux, moins toutesfois que celuy qui eſt moyen entre les deux,& encores moins celuy qui eſt aſpre & acerbe : l'vn ou l'autre par ſon adſtriction fortifie l'eſtomach & les inteſtins,pourueu qu'il ſoit aiſeement cuit & dompté par la chaleur forte d'vn bon eſtomach, d'autant que ſouuent vn eſtomach debile le digere mal-aiſeement. De tous les vins c'eſt celuy qui enteſte le moins, la diſtribution ne ſ'en fait qu'auec vn long temps. C'eſt pourquoy il n'eſt propre aux defaillances & foibleſſes, ni aux obſtructions des parties nobles.Et outre,il tiēt

le ventre trop dur & reſerré.

Nous auons parlé du vin blanc verdelet, le clairet verdelet a preſque meſme vertu, principalement ſ'il eſt clair & aqueux, & encore dauantage ſ'il eſt clair & paillet. Somme tout vin acide ou verd, d'autant qu'il contient plus d'eau, que de vin, eſt de peu de nourriture, difficile à digerer, & cauſe des ventoſitez & trenchees de ventre, par ce qu'il eſt froid. Et pour ceſte raiſon il ne vaut rien aux vieilles gens, ni aux complexions froides & humides, ni aux eſtomachs mauuais, ni meſme aux femmes qui ne ſont pas bien reglees de leurs purgations, ou qui ſont trauaillees des paſles couleurs, l'hyuer principalement. Toutesfois de ſe purger promptement par les vrines, entant qu'il eſt ſubtil, & ne donne à la teſte, parquoy il eſt propre à toutes complexions chaudes & aux ieunes gens, qui ont le ſang chaud & ardant, principalement en eſté, à condition toutesfois que l'eſtomach ſoit fort. Il ſeroit autant propre & conuenable aux fieures eſquelles on permet boire du vin, que celuy qu'on appelle Olygophore, principalement eſtant bien trempé d'eau, n'eſtoit que il eſt difficile à digerer, & qu'il cauſe des obſtructions.

Celuy qui eſt verd, & auſtere ou acerbe, eſt plus nuiſible à toutes choſes, il fait peine à digerer, engendre des obſtructions, il ſe purge difficilement par les vrines, & reſerre le ventre auec le temps toutesfois, & ſe cuit, purifie & meuriſt ſi on le met dans vne bonne caue, iuſques à ce que la crudité ſoit toute ſurmontee par ſa

chaleur naturelle. Mais ie desire qu'il me soit permis de discourir plus amplement de l'acidité, ou verdeur qui est en la pluspart de nos petis vins François en annee froide, pour discerner celle qui leur suruient auec le temps, pour estre trop longuement gardez, ou pour quelque autre cause externe.

Galien est d'opinion qu'és vins la qualité adstringente est separee de l'acidité ou verdeur comme la bonté du vice, qui me fait croire que és regions chaudes & seches il ne croist aucuns vins acides ou verds. Mais en ceste froide partie de la France, on en fait de raisin qui ne peut attaindre sa parfaite maturité, principalement en annees pluuieuses & froides, desquels les vns sont verds, de matiere tenue & aqueux, les autres rudes & adstringens, de matiere plus grossiere.

Si aux bons vins il suruient tant soit peu d'acidité ou d'aigreur, ils se changent incontinent en vinaigre, & de là en auant ne valent rien à boire: mais ceux lesquels estans tirez du raisin à peine à demy meur, ne different gueres de nostre verjus commun, s'ils ne sont cuits peu à peu par leur chaleur naturelle assez puissante, mais comme cachee & enseuelie en vne matiere cruë, & que leur acidité, ou verdeur, estant domptee ils se cuisent & meurissent, ils ne se gardent qu'vn an pour le commun boire du peuple. Toute acidité ou verdeur est vicieuse aux vins, mais celle qui aduient aux bons, ou pour estre trop vieux, ou par trop mal soigneuse garde, ou par quelque-autre occasion, est

beaucoup pire que celle qui ſe rencontre és noſtres dés leur commencement, cruds & debiles à cauſe de la foibleſſe du Soleil, comme il aduient auſſi au verjus. Car l'aigreur de tels excellens vins ne ſe peut en façon quelconque corriger ni dompter, mais eſtant dommageable à vn chacun on n'en vſe que comme de ſauces ou medicamens. Mais encore que la chaleur naturelle ne puiſſe vaincre l'acidité des noſtres, elle n'eſt neantmoins dangereuſe qu'aux complexions froides & humides, & aux vieilles gens, car aux fortes complexions chaudes & ſeches, accouſtumees au trauail, les vins verds & les ſidres ſurs peuuent ſeruir de boire ordinaire.

Les François & les Normans, ont des noms propres pour bien diſcerner l'acidité des vins & des ſidres, de l'aigreur du vin-aigre : car les François appellent leurs vins cruds verds, non pas aigres, & les Normans baillent à leurs ſidres faits de pommes acides, ou aigrettes, vn mot receu entre-eux ſeulement, ſçauoir (ſur) interpretans le mot Latin Aceſcere, ſurir, ſeparant par ceſte diſtinction l'acidité, qui ne ſe peut aucunement corriger, ni tollerer au boire ordinaire, de celle qui peut eſtre vaincuë, cuite & meurie par la chaleur naturelle, & toleree ſans aucune nuiſance, au boire ordinaire de la ieuneſſe, & des gens de peine.

Il ſe rencontre force vin enſemble, auſtere, aſpre, rude, & verd, mais il ſ'en voit auſſi qui n'ont aucune apparente auſterité auec leur acidité, que les François nomment ſimplement

verds,& les autres ſont par eux appellez, rudes & verds. Ceux qui ſont auſteres, & par trop rudes & acerbes, reſerrent, deſſechent, & rendent la gorge aſpre, reſerrant la langue, & toutes les autres parties de la bouche par leur violente adſtriction. Ceux qui ſont ſimplement acides ou verds, n'ont pas tel effect, mais rafraiſchiſſent ſeulement. Le vin acerbe & auſtere, eſtant crud, n'eſt cuit & digeré qu'auec peine, par vn eſtomach duquel la chaleur eſt foible, il reſerre neantmoins, & apporte adſtriction à l'eſtomach, & pour ceſte cauſe arreſte quelquefois le flux de ventre. Le vin verd n'a pas ceſte faculté, ſ'il n'eſt enſemble adſtringent: au contraire il eſt fort ennemi de l'eſtomach, & de toutes parties nerueuſes & membraneuſes, à cauſe de ſa qualité par trop refrigeratiue: laquelle ayant ſon ſiege en vne matiere tenue ou ſubtile, penetre plus auant dans la ſubſtance de telles parties, & l'offenſe par ſa froideur, degaſte leur propre temperature & force naturelle, de façon que ſouuent il eſt cauſe de cruditez, trenchees, & flux de ventre crud, d'opilations de ratte, & de melancholies hypocondriaques.

Galien tient que les vins acerbes, c'eſt à dire aſpres & rudes, n'eſchauffent point: & de vray la ſaueur auſtere conſiſte en matiere moyenne, laquelle participe de terre & d'eau: & l'acerbe, ou aſpre & rude, conſiſte en matiere terreſtre & ſeche, laquelle ne participe manifeſtement d'eau, ni d'humidité, & en toutes les deux la chaleur ne domine pas, ains la froideur:

en l'auftere,auec l'humidité : en l'acerbe,ou rude & afpre auec ficcité. Mais d'autant que fort rarement vne feule & pure faueur fe trouue és vins, (car elles y font ordinairement meflees, & n'y a doute que tout vin ne foit de temperament chaud & fec) quand l'autheur fufdit afferme que le vin acerbe ou rude,afpre & auftere n'efchauffe point, il faut entendre (comme f'il difoit) qu'il n'efchauffe pas tant que les autres,ni auffi toft: autrement vn fi grand perfonnage feroit conuaincu de menfonge, veu qu'il appert que tout vin efchauffe & enyure,pourueu qu'il rencontre vne chaleur forte, & vn bon eftomach,qui le mette en action. Vray eft que la chaleur des aufteres & acerbes eftant comme eftouffee en vne matiere cruë, ne fe peut foudain faire paroiftre, mais en fin elle fe manifefte auec le temps. Ce que nous apperceuons auffi en nos vins verds, & en nos fidres acides ou furs, en ce qu'ils ont vertu de nourrir, efchauffer,refiouir, voire mefme d'enyurer les laboureurs, & autres gens de peine & de meftier,qui n'vfent d'autre boire. C'eft affez parlé de cefte matiere, declarons maintenant la caufe de l'acidité ou verdeur qui peut furprendre les bons vins.

Quelquesvns ont opinion, par ce que les foibles & petis vins f'efchauffent & f'aigriffent au Primtemps & en Efté, & que tout au contraire en Hyuer ils fe conferuent bien en leur parfaite bonté & integrité, que l'acidité & aigreur naiffent de chaleur exceffiue: & fortifient leur opinion, difans que les vins foibles eftans

remuez ou portez loin, ou mis dans des caues ou celliers, dans lesquelles le Soleil de Midy donne, deuiennent incontinent aigres : au contraire que ceux qui sont conseruez en lieu qui soit seulement ouuert du costé de Septentrion, ne s'aigrissent nullement, comme si le froid estoit conseruateur de leurs qualitez, & la chaleur au contraire les changeast & degastast. Pour ausquels respondre, ie di qu'il aduient aux vins, qui sont naturellement foibles & aqueux, chose semblable à ce qui arriue à vne lampe allumee, & à vn petit feu qui ne fait pas beaucoup de flamme. Car si on expose l'vn & l'autre au Soleil durant sa grande chaleur, ou vis à vis d'vn grand feu bien allumé, on les verra defaillir & s'obscurcir, ou mesme s'estaindre du tout en peu de temps. Tout vin donc ne s'aigrist pas par la chaleur, mais le plus foible & plus debile seulement, duquel la chaleur estant presque dissipee par la chaleur exterieure plus puissante, s'esuanouist & resould facilement pour la pluspart, d'autant qu'vne foible & debile nature ne peut soustenir ni supporter mouuement rude, ni chaleur violente, mais estant par eux dissipee & dissoulte, succombe & perit du tout. Au contraire le vin qui a vne chaleur naturelle puissante, & vne matiere grossiere, estant changé & transporté de lieu en autre, ou mesme exposé au Soleil de Midy, ou gardé en lieu chaud, tant s'en faut qu'il s'aigrisse plus tost, qu'il se meurist mieux, & en est plus promptement defequé, & en sa boite. Ce qui aduient auec le temps aux bons & forts vins, qu'on garde

de dans bonnes & fraisches caues, par l'efficace & vertu de leur chaleur naturelle, domptant & cuisant peu à peu leur plus cruë & grossiere matiere, cela arriue en peu de iours à ceux qu'on eschauffe artificiellement par mouuement, voiture, chaleur du feu ou du Soleil, ceste chaleur subtiliant & cuysant ce qu'il y a de plus crud en eux. Car comme la chaleur du Soleil longuement supportee, & l'exercice violent continué, rendent vn corps chaud & vigoureux beaucoup plus robuste, ainsi abattent-ils & aterrent vn corps debile & delicat. Pareillement l'agitation & mouuement, la grande chaleur du Soleil & du feu, rencontrans des vins, ou des sidres naturellement chauds & puissans, les nourrissent, cuisent, & rendent plustost prests à boire: ainsi au contraire ils affoiblissent & ruinent les petis, foibles, & debiles, dissipans & degastans bien tost si peu de chaleur naturelle qu'ils auoyent, & par ce moyen hastent leur ruine, leur faisant patir beaucoup plustost ce qu'il leur fust aduenu par apres, lors que leur chaleur naturelle se seroit peu à peu affoiblie & dissipee. C'est vn statut & ordonnance inuiolable de la nature, que chasque chose soit conseruee & maintenue en son estre, par sa propre & interieure chaleur: comme aussi au contraire elle est corrompue, demolie & destruite, par quelque immoderation, ou excez de ses qualitez, comme de chaleur, ou de froideur, ou d'humidité excessiue. Il est donc tres-veritable, que la chaleur mediocre & temperee est profitable à toutes choses, & que celle qui outrepasse les

bornes de mediocrité n'eſt pas moins nuiſible que la froideur trop grande. C'eſt pourquoy, quand par chaleur exterieure trop violente, la chaleur interieure du vin, debile & affoiblie & pour la pluſpart diſſipee, lors il acquiert le vice d'acidité ou d'aigreur. Le meſme aduient ordinairement quand ſa chaleur foible & debile eſt deſtruite & eſtainte par vne extreme froideur, & lors comme le vin perd ſa ſaueur & odeur, ainſi acquiert-il le nom de Vappa, c'eſt à dire, vin pouſſé, non pas de vin-aigre.

Dauantage pource qu'entre les foibles & aqueux, les vns ſont cruds, que l'on appelle communément verds, ennemis des complexions froides & humides, les autres ne ſont ni cruds ni verds, mais exactement murs, de parties ſubtiles, aiſees à digerer, faciles à diſtribuer, propres aux ſains & aux malades, appellez des Grecs Olygophores: mais ſi delicats qu'on ne les peut tranſporter que leur petite chaleur ne ſ'eſuanouiſſe & vienne bien toſt à neant. Au contraire les verds endurent & ſupportent facilement qu'on les remue de lieu en autre, & qu'on les tranſporte, principalement ſ'ils ſont enſemble verds, aſpres, & rudes, que les Latins nomment acides, auſteres, ou acerbes: d'autant que la chaleur naturelle de ceux-ci eſt cachee en vne ſubſtance groſſiere, & cruë, de laquelle tant ſ'en faut qu'elle puiſſe eſtre facilement ſeparee, ou eſtainte, par mouuement ou changement de lieu, que tout au contraire elle monſtre mieux & pluſtoſt ſa vertu, & ſe rend plus vigoureuſe, leur matiere trop cruë eſtant dom-

ptee,cuite & subtilice par tels mouuemens & transports : mais au contraire la chaleur des petis & delicats, qui sont de tenue ou subtile essence,ne peut supporter long transport, ni excez aucun de grandes chaleurs,qu'elle ne disparoisse & vienne bien tost à neant.

Le tesmoignage de Galien,& des autres anciens est receuable touchant ces derniers seulement, estant vray-semblable qu'ils n'auoyent iamais veu croistre vins verds en leurs chaudes prouinces. Il y a grande difference entre l'aigreur qui suruient aux vins,& l'acidité qui leur est naturelle, qu'on nomme en la France Verdeur. Car outre qu'en l'aigreur il y a vne acrimonie forte & apparente,comme au vin-aigre, laquelle offense l'estomach, les membranes & tous les nerfs de ceux qui en vsent longuement, & ne peut estre corrigee ni domptee, en sorte que le vin qui s'estoit aigri retourne en sa premiere bonté,& se puisse seurement boire : mais l'acidité ou verdeur qui y est dés le commencement, (pour estre le vin fait de raisins qui n'estoyent en bonne maturité) outre que souuent la matiere où elle auoit son siege estant cuite, & la chaleur qui ne paroissoit nullement, venant par ce moyen à se manifester, elle disparoist peu à peu,de sorte que le vin deuient tresbon à boire, pour le moins elle ne retient rien de l'aigreur rongeante & picquante qui est au vin-aigre. Pour ceste raison encore que à cause de la foiblesse de sa chaleur naturelle, qui ne peut bien cuire vne matiere cruë, elle ne puisse se perdre du tout,on peut toutesfois seurement

boire du vin, qui du commencement estoit verdelet, comme l'experience nous monstre tous les iours. Il y a diuerse raison touchant l'acidité ou verdeur des sidres, car du commencement les vns sont acides, ou surs, qu'ils appellent verds, estans faits de pommes naturellement sures ou aigres, ou qui n'estoyent assez meures: comme les vins faits de raisins, encores eslongnez de leur parfaite maturité sont verds. Les autres acquierent leur acidité, ou verdeur, ou pour estre trop gardez, ou pour meslange d'eau, ou pour quelque autre cause exterieure. Et de ceux-ci les vns ont vne petite acidité, semblable à celle qu'on nomme verdeur és vins, desquels le commun populaire boit ordinairement. Les autres acquierent vne vraye aigreur, iointe auec vne acrimonie notable : desquels on ne doit vser qu'en sauces, comme de vin-aigre, & desquels nous traiterons cy apres plus amplement.

Or comme les petis & delicats vins, qui ne peuuent porter beaucoup d'eau s'aigrissent fort promptement estans transportez, ou exposez à la chaleur du Soleil ou du feu, aussi sont tous les sidres d'essence tenues & delicats, qui leur respondent en proportion. Mais ceux qui sont cruds, & acides ou verds, estans portez par mer ou par terre, gardent ordinairement leurs qualitez en leur entier l'espace de deux ou trois ans. Qui fait que ceux qui font long voyage sur mer aiment mieux en faire leur prouision que de vin, ou d'autres meilleurs sidres. Et tant plus leur chaleur est retenue, & comme enseuelie en

vne ſubſtance plus groſſiere & plus rude, tant plus leur vertu ſ'en conſerue mieux, & plus longuement. C'eſt donc choſe pour reſoluë, que les vins & les ſidres, qui de prime-face ſemblent cruds, froids & verds, ne ſe gaſtent pas tous, pour eſtre changez de lieu, ou tranſportez par eau ou par terre, ou gardez en lieux chauds comme dans les nauires durant la chaleur de l'Eſté: Mais ceux-la ſeulement qui ont rencontré vne legere & debile chaleur en vne matiere ſubtile. Car les autres qui ſont enſemble acides & auſteres, ou acerbes: c'eſt à dire, rudes & aſpres, endurent tout mouuement, ſe cuiſans, attenuans, & meuriſſans, & ſe rendans pluſtoſt preſts à boire que ſ'ils euſſent touſiours eſté en la caue.

Dioſcoride a eſté d'opinion que le vin auſtere cauſe ſouuent douleur de teſte, & qu'il enyure, mais il aduient aux noſtres tout au contraire: car d'autant qu'ils ſont plus auſteres, rudes & groſſiers, tant moins ils nuiſent au cerueau Et à la verité, tant plus qu'vn boire a l'odeur plus forte & les parties plus ſubtiles, tant plus il bleſſe le cerueau par ſes fumees, & fournit mieux de matiere aux catharres & defluxions. S'il arriue toutesfois qu'on ſ'yure de boire aſpre & adſtringent, il n'y a doute que telle yuree ne ſoit la pire & plus faſcheuſe de toutes: par ce que leur vapeur groſſiere eſt trop plus difficile à vaincre & diſſiper que celle des autres. Quand à nos vins rudes & aſtringents, tels que ſe rencontrent ceux de Bourgongne en annee froide & humide, comme ils ont

moins d'odeur & de vapeur que les autres, auſsi n'ont-ils pas la force d'enyurer, ni de cauſer mal de teſte, comme a treſ-bien dit Galien, des vins auſteres de ſon pays. C'eſt pourquoy on peut bien permettre aux goutteux, & à tous autres qui ſeront ſubjects à catharres froids, de en vſer, pourueu que ce ſoit ſobrement & auec meſlange de la moitié d'eau. On appelle vins moyens entre-adſtringens & doux, tant ceux qui n'ont douceur ni adſtriction manifeſte, que ceux qui ont enſemble les deux qualitez. Touchant la conſiſtence des vins, l'vn eſt ſubtil, l'autre eſt gros & eſpais, l'autre moyen: le ſubtil a pluſieurs differences, car l'vn eſt fort foible & debile, reſſemblant preſqu'à de l'eau, par ce qu'il n'a odeur ni chaleur manifeſte, & qu'il approche de ſa couleur. Il ſ'en conuertit fort peu en ſang, auſſi fait-il plus d'vrines que tous les autres, propre (ſelon l'auis de Galien) à toutes complexions. L'autre eſt foible, aqueux, petit & verdeler, fort frequent en ce pays, contraire aux vieilles gens, & à toutes autres complexions froides, ou qui n'ont pas grande chaleur naturelle. Ceux qui ſont de temperament chaud en peuuent boire, principalement l'Eſté, comme il a eſté dit cy deſſus. Il y en a d'autre treſ bon, chaud, ſubtil, & vineux, facile à digerer, & qui ſe diſtribue promptement par les veines, mais il ne trauaille pas moins la teſte que le blanc, & partant eſt fort nuiſible & incommode à ceux qui ſont ſubjects à fluxions & catharres. Il ſ'en apporte quantité de Gaſcongne de tels, deſquels les grans Seigneurs

font prouision par deçà, quand les vins François, ou d'Orleans, se trouuent cruds & verds. Ils sont fort descouuerts de couleur, d'œil de perdrix. Le vin d'Aï en bonne annee, est subtil & bien deschargé de couleur, moins vineux, mais bien plus salubre que ceux de Gascongne. Quand à la crassitude ou grosseur des vins, il y a grande difference du plus au moins, l'vn est simplement gros & espais, l'autre fort gros & fort espais. Nous auons dit ci dessus que tout vin gros se digere, & se distribue auec plus de peine, & plus lentement: mais qu'estant vne fois bien cuit & digeré il nourrit beaucoup, & encore plus celuy qui est fort gros. Tout vin grossier fait force obstructions, & opilations de veines, & partant n'est propre ni salubre que aux laboureurs, fossoyeurs, & autres gens de trauail. Le moyen, entre le gros & le subtil, est plus profitable, d'autant qu'il ne cause douleurs & pesanteur de teste, comme fait le subtil & vineux, ni ne fait tant d'opilations comme le gros. Le plus sain de tous est le petit & delicat, qui ne peut porter beaucoup d'eau, nommé à ceste cause par les Grecs Olygophore, duquel nous venons de parler.

Quand à l'odeur des vins, l'vn l'a bonne & plaisante, l'autre est sans odeur: l'autre l'a malplaisante. Celuy qui flaire bon, engendre sang bon & louable, estant propre pour recreer les esprits: mais il donne fort à la teste, principalement s'il est subtil, clair & transparent, la remplissant de vapeur & de chaleur, offençant par ce moyen toutes parties nerueuses, & trou-

blant l'entendement, peu commode à toutes personnes catharreuſes. L'autre n'a non plus d'odeur que l'eau, qu'on peut nommer aqueux ſ'il eſt crud & acide. Faute d'odeur au vin eſt vn grand ſigne de foibleſſe, & de froide temperature: au contraire flairer bon, eſt ſigne de force, de vertu & de chaleur.

L'autre ne ſent fort, ni n'eſt toutesfois ſans odeur, mais a vne odeur ou qualité mal-plaiſante, qui ne peut eſtre commode ni vtile à aucun, ſoit qu'elle vienne du terroir, du vaiſſeau, ou d'ailleurs. Car comme il n'y a aucune choſe (dit Columelle) qui pluſtoſt attire à ſoy vne odeur eſtrange & vicieuſe que le vin: auſſi n'y en a il point qui pluſtoſt communique ſes mauuaiſes qualitez, au cœur & aux autres parties nobles.

Quand à la vertu, l'vn eſt fort, qu'on appelle vineux, contraire à l'aqueux, & ſe peut nommer Polyphore: c'eſt à dire, qui porte beaucoup d'eau: comme l'aqueux Olygophore, qui n'en peut gueres porter. Il a vertu de beaucoup eſchauffer, d'offenſer les nerfs, de remplir la teſte, troubler les ſens & le iugement, augmenter fort la chaleur de la fieure, bref ſi on ne le trempe beaucoup, il apporte pluſieurs incommoditez, & n'eſtant profitable qu'à bien peu de gens.

Polyphore. Olygophore.

L'autre eſt foible & aqueux, duquel il y en a de deux ſortes, car l'vn eſt verdelet, ayant vne qualité ou vertu ſenſible de rafraiſchir, qu'on doit permettre aux complexions choleriques, & en pays chauds principalement, pourueu que

l'estomach soit bon, duquel cy deuant nous auons parlé. L'autre est subtil & aqueux, sans aucune acidité ou verdeur, toutesfois bon pour toutes complexions, quoy que l'estomach soit debile: mesme pour ceux qui sont subjects à la migraine, ou à vieilles douleurs de teste. Il aide la digestion, prouoque l'vrine & la sueur, & n'offense nullement la teste. C'est le moins nuisible, qui est cause qu'on le permet mesmement aux febricitans. Il n'a aucunes des qualitez qui se rencontrent souuent és autres vins, car il n'a austerité ou aspreté, ni adstriction, ni douceur, ni chaleur, ni acrimonie, ni odeur forte, qui fait qu'à luy seul de tous a esté donnee ceste prerogatiue d'euiter toutes les incommoditez de l'eau & du vin. Or en croist il de tel en chasque prouince selon l'opinion de Galien, lequel les Medecins doyuent bien choisir pour les malades. *Cephalalgia.*

Les Grecs le nomment Olygophore, comme il a esté dit cy dessus, d'autant que pour sa foiblesse il porte peu d'eau. Tant s'en faut qu'il excite douleur de teste, que mesme Galien tient qu'il guarit celle qui est causee de crudité d'estomach: la force naturelle de l'estomach estant affoiblie, ou pour mauuaise viande, ou par auoir beu de l'eau corrompue, il y descend de tout le corps quelque Sanie, qui cause vne douleur de teste, semblable à celle qui prouient de faute de manger, de laquelle tel petit vin deliure incontinent, pourueu qu'on le trempe, & qu'il ait quelque petite adstriction, par laquelle il puisse conforter l'estomach, d'autant qu'il *Sanies.*

porte & conduit promptement auec ſoy aux parties baſſes, & purge ce qui luy pouuoit nuire: Vin fort propre pour ceux qui menent vie ſedentaire, & qui ſont amateurs des lettres & ſciences.

Reſte maintenant à traitter ſommairement des differences des vins François, dont nous buuons ordinairement à Paris, prinſes de la diuerſité des regions & prouinces où ils croiſſent. Nous parlerons premierement de ceux qu'on nomme peculierement vins François, qui croiſſent és enuirons de Paris, & en toute l'iſle de France, & lieux voiſins, leſquels nous eſtimons les meilleurs & plus ſains, pour ceux qui font profeſſion des lettres, pour les bourgeois & habitans des villes, bref à tous ceux qui ne trauaillent beaucoup, ains menent vie oiſiue, principalement quand la conſtitution de l'annee garde ſa propre temperature & ſes ſaiſons. Car ils ont qualitez exceſſiues de chaleur & ſiccité, par leſquelles ils puiſſent deſſecher & alterer les parties nobles, comme ceux qu'on appelle de Gaſcongne, ou d'Eſpagne, & des autres regions chaudes & ſeches, & ne donnent pas ainſi au cerueau par leurs vapeurs & fumees, comme ceux de Chaſteau-Thierry, & d'Orleans, & la rendent peſante, & ne rempliſſent les veines de ſeroſitez, comme ceux qui ſont cruds, acides & verds, & ne cauſent des obſtructions, ni ne font amas d'humeurs melancholiques comme ceux qu'on apporte de Bordeaux par la mer, en partie, qui ſont gros & noirs, & de mauuais vſage les deux premieres annees. Il eſt

bien vray que nos vins François sont de temperament chaud & sec comme les autres:mais ils n'excedent le premier degré,ou le commencement du second, & ceux d'Espagne, & autres semblables, montent iusques à la fin du troisiéme. On doit donc preferer aux sains& aux malades,ausquels on permet de boire du vin,l'vsage des François plustost que de ceux qu'on appelle des nations estranges, qui offensent ordinairement les parties nobles de ceux de ceste prouince. Or des François les vns sont blancs, les autres rouges, les autres clairets & paillets, les plus sains de tous, pourueu qu'ils n'ayent austerité ne rudesse aucune: car ceux qui sont cruds, aspres & rudes, ou verds, sont propres seulement aux laboureurs, fossoyeurs, & crocheteurs, comme il a esté dit cy dessus. Il s'en trouue aussi de gros & noirs en ceste prouince, mais fort peu. Les blancs, clairets, & paillets, lors qu'ils sont bien meurs & defequez,de substance subtile & deliee, & partant se digerent facilement, & se distribuent promptement: mesme prouoquent les vrines, & en nourrissant le corps suffisamment recreent l'esprit, qui cause qu'on les prefere aux autres plus grossiers. On en peut boire de quelques-vns dés le premier ou second mois, les autres ne sont bons qu'au sept ou huictiéme. Ils commencent presque tous à s'affoiblir au commencement de la seconde annee. Les rouges & couuerts,quoy que transparens,ne sont de substance si deliee & subtile, que les blancs & clairets palles, aussi nourrissent-ils bien dauantage, Et

partant sont propres à ceux qui menent vie fort laborieuse : encore qu'ils ne soyent si faciles à digerer, ni de si prompte distribution, ni si propres pour prouoquer les vrines. Car l'exercice assidu & le trauail continuel, corrige facilement tous tels vices, voire de bien plus grans. D'entre ceux-ci, ceux qui sont aspres & astringens, ne sont bons à boire deuant la chaleur de l'Esté, & aduient souuent qu'ils sont meilleurs la seconde annee que la premiere. Les noirs & espais sont souuent rudes ou aspres, & presque tous les autres, à cause des obstructions & cruditez qu'ils engendrent, si l'vsage n'en est differé à la deuxiéme ou troisiéme annee : car lors estans bien cuits & purifiez, ils nourrissent fort bien les hommes de trauail, & fortifient l'estomach.

Le vin blanc François, qui est clair & net comme de l'eau, de subtile essence, ni doux, ni verdelet, est tenu pour le plus excellent. Il n'est pas de si grande nourriture que le clairet, ni mesme que celuy qui de clairet tire sur le passe, mais il est digeré, distribué, & vuidé plustost par les vrines. Il a ceste incommodité d'offenser la teste dauantage, & pour ceste cause il est plus ennemi des gouteux, & de tous ceux qui ont la teste foible, subjects à descentes, catharres & fluxions, & qui ont les iointures debiles, que celuy qui est rouge & plus couuert, lequel n'a pas tant de vapeurs, & par vne petite adstriction fortifie l'orifice de l'estomach.

Ceux qui ont quelque douceur les premiers mois, s'ils sont longuement gardez se

cuisent & meurissent si bien qu'auec le temps ayant perdu telle douceur ils deuiennent bons & vineux. Ceux qu'on appelle vulgairement, verds, tels qu'il s'en trouue quantité en ces regions froides, quand l'annee est froide & humide, soyent blancs ou rouges, pourueu qu'ils ayent ensemble quelque adstriction ou austerité, & vne chaleur puissante cachee en leur matiere cruë, estans long temps gardez, ont de coustume de se cuire & meurir si bien auec le temps, qu'en fin chacun en peut boire seurement & sans incommodité. Les autres qui sont simplement verds, ayans perdu leur debile chaleur au commencement de l'Esté, deuiennent tost apres comme vin poussé & corrompu. Par ainsi il faut boire ces derniers verdelets sans adstriction, dés le commencement de l'Esté, premier qu'ils se gastent & corrompent. Ils ne sont propres qu'aux seruiteurs, & autres gens de peine & de trauail, & à ceux qui ont les parties interieures fort chaudes: car les complexions froides & humides, mesme les vieilles gens n'ont pas seulement peine à les digerer, mais aussi font par leur vsage vn amas de cruditez & ventositez. Plus ils sont de tardiue distribution, ils causent des obstructions, & nuisent principalement à l'estomach, aux intestins, & à la matrice, profitant neantmoins au foye chaud aux reins, & à la teste debile. Voila generalement touchant les vins François. Quand aux differences qu'on pourroit tirer des villages où ils croissent elles changent presque tous les ans, selon la diuerse temperature

de l'air, de maniere qu'on n'en peut bailler aucune certaine doctrine par escrit. On tient neantmoins le vin de Coussy pour le plus excellent de ceste Isle de France : lequel aussi les Rois ont de coustume se reseruer pour eux, du lieu qu'ils appellent

Apres vient celuy de Seurre, l'vn & l'autre est rouge, tirant sur le clairet, la seconde annee fort vineux, tres-propre pour releuer ceux qui tombent en defaillance, ou mal de cœur, pour auoir trop exercé le ieu de Venus, ou pour autre vacuation desmesuree. Le vin de Vanue, d'Argentueil, de Montmartre, & autres qui croissent aux enuirons de Paris, en terre sablonneuse, sont les plus salubres. Car estans presque tous d'vne substance tenue & deliee, sans acidité ou aspreté manifeste, en annee principalement chaude & bien reglee, ou temperee en ses saisons, ils sont aisez à cuire & à digerer, prompts à se distribuer, & prouoquent suffisamment les vrines, & neantmoins ne nuisent à la teste, par ce qu'ils ne sont vineux, ni fort chauds.

Les vins de la haute Normandie esgalent pres-que les François, en couleur, consistence, & force, mesmes quelquesfois les surpassent, quand la constitution de l'air est plus chaude en la haute Normandie qu'en l'Isle de France, comme il aduient quelquefois en annee de laquelle les saisons bien disposees gardent leur propre temperature, ils sont clairets & d'essence assez tenue & subtile, qui fait que la digestion en est aisee, la distribution prompte, &

d'abondant qu'ils prouoquent les vrines, & ne nuisent point, ou peu, au cerueau, par ce qu'ils ne sont vineux: ains presque semblables aux Olygophores. Mais si l'annee est froide & humide, il y en a la pluspart, comme aussi des François, qui sont foibles & aqueux, & partant du tout semblables à ceux que les Grecs appellent Olygophores: lesquels ne peuuent porter que bien peu d'eau. Les autres sont ordinairement verds, ou austeres & aspres, desquels on ne doit boire qu'ils ne soyent bien defequez, cuits & meurs, de peur qu'ils n'engendrent plusieurs obstructions & cruditez.

Tous les vins que l'on nous apporte ici de Bourgongne, sont presque rouges, encore que ils en ayent de blancs en abondance, mesme adstringens, & quelques-vns assez rudes pour les six premiers mois. A cause de laquelle adstriction resserrent & fortifient l'estomach trop humide & relasché, & n'enuoyent pas beaucoup de vapeurs au cerueau, partant sont fort conuenables aux goutteux, & à tous autres qui sont subjects à catharres & defluxions de cerueau, & sur les parties basses. Mais d'autant que si on en boit premier qu'ils soyent bien defequez & en bonne maturité, ils sont de plus difficile digestion, & de distribution plus lente que les François, ils ne sont propres à ceux qui ont opilation de rente, & du mezentaire, ni à ceux qui menent vie oiseuse & sedentaire, ni mesme à vn estomach qui a la chaleur naturelle foible & debile, qu'ils ne soyent bien defequez, cuits & hors de toute crudité, aspreté, & astri-

ction trop apparente : mais à ceux seulement qui sont accoustumez à trauailler. Car apres qu'ils ont perdu toute aspreté, & qu'ils sont en leur bonté, ils ne doyuent ceder aux vins François. Qui fait qu'on les garde iusques à la fin de la premiere annee, ou au commencement de la seconde, mesme estans portez sur mer aux pays estranges, ils deuiennent beaucoup meilleurs. Quand l'annee est chaude & seche, la pluspart d'iceux sont bons à boire dés la premiere annee, il faut chasque annee prendre garde à la constitution de l'air en chasque pays, & gouster les vins deuant que pouuoir rien asseurer de certain de leur bonté ou debilité, estant bien certain que les vins François sont quelquesfois meilleurs, quelquesfois ceux de Bourgongne, quelquesfois ceux d'Orleans ou ceux d'Anjou, ordinairement toutesfois le vin d'Aï emporte le prix de ceux du pays, apres lequel on fait cas de celuy d'Izancy. Le vin d'Aï fort clairet, tirant sur le pasle, est de deliee & subtile matiere, plaisant à boire, de facile digestion, & de prompte distribution, Qui fait que les Roys & Princes en font souuent leur bruuage ordinaire. Il porte peu d'eau, approchant fort des vertus & qualitez de celuy que les Grecs appelent Olygophores. Celuy d'Izancy est de consistence mediocre, rouge, fort & vineux quand il est prest à boire. Le vin d'Orleans emporte le prix par dessus tous les vins François, il y en a de rouge & de blanc. Le rouge est de substance moyenne, de bonne odeur, & bien vineux, vtile à l'estomach, aux reins & aux intestins, il eschauffe

chauffe & nourrit bien dauantage que le vin François. I'en excepte celuy de Coussy, & de Seurre, qui ne luy cedent en rien & souuent le surpassent. Il est certain qu'il offense plus la teste que nul autre de ces prouinces, & partant l'vsage n'en doit estre permis à ceux qui sont subjects à pesanteur, ou douleur d'icelle, à catharres & fluxions, ni aux goutteux & pulmoniques : d'autant que par ses vapeurs il corrompt & destruit ordinairement leur santé. Aussi est-il fort ennemi de tous ceux qui sont subjects à maladies de cause chaude & seche, comme à tous febricitans, à tous ceux qui sont trauaillez de galles, de prurit, & à toutes especes d'impetigine, comme à la galle de sainct Main, qui s'appelle Psora, des Grecs : & à celle que les Grecs appellent Lepre, à toutes dartres, & generalement à toutes personnes seches, maigres, & attenuees, à cause de sa chaleur excessiue, par laquelle il les eschauffe & desseche outre mesure. Il est bon & salutaire à toutes complexions & maladies froides, excitees & entretenues de causes froides, & à ceux qui sont surprins de Syncope, ou defaillance de cœur, pour auoir trop trauaillé au ieu de Venus, ou pour quelque autre excessiue euacuation manifeste. Voila en general touchant le vin d'Orleans : car comme aux autres prouinces le naturel du terroir est cause en partie de la force & generosité, ou de la foiblesse & debilité des vins, aussi est-elle en ceste-ci. Car les vns sont roux, ou palles, de plus tenüe essence, & plus excellens, comme celuy qui croist à

Psora.

Sauctay, ou à la Chapelle sainct Hylaire, ou à sainct Memein, le long du Loiret, ou à Chesy. Celuy de la parroisse de Bouc est fort bon aussi: mais il est plus rouge, plus gros, & plus couuert, duquel à ceste occasion on ne boit deuant Pasques. Ceux de Lyuet, de sainct Gy, & de Nigray, sont plus delicats & plus petis, plus propres & salubres à toutes personnes qui trauaillent peu, & aux gens de lettres, que les autres plus vineux. On fait cas par deçà de ceux qu'on nous apporte de Messas, encores qu'ils soyent bien eslongnez de la bonté de ceux que nous venons de specifier: car ils sont grossiers, & de moindre prix. Mais par ce qu'estans remuez & transportez, ils s'affinent & meurissent bien, les marchans les prisent mieux que les autres plus delicats. Ceux d'aupres de l'Abbaye de Voisine sont presque semblables à ceux de Messas.

Les vins blancs d'Orleans ne se transportent gueres par deçà, si ce n'est de ceux de Loury, qui sont accompagnez d'vne grande douceur, comme mesmement pourroyent estre ceux de Rebechie.

Le vin d'Anjou est presque tout blanc, & doux, quand l'annee est bien temperee, ou que elle est chaude & seche: aussi est-il puissant & vineux, & plus excellent que tous autres vins blancs de ces prouinces. Il est doux, trouble & crud les premiers mois, & lors d'autant qu'il enfle l'estomach, & les hypocondres ou flancs, & qu'il bouche les veines, augmentant le foye, & excitant la soif en complexion bilieuse prin-

cipalement,& mesme qu'il trouble quelquesfois le ventre,on n'en doit vser qu'il ne soit bien cuit & putifié : car alors comme il deuient fort fin,& fort plaisant, aussi pert-il toutes les mauuaises qualitez dont nous auons parlé, acquerant des vertus & facultez du tout contraires au vice de celuy qui est encore doux & trouble. Car il se cuit aiseement dans l'estomach, il coule & se distribue promptement, faisant bien pisser & cracher. Quand l'annee est pluuieuse & froide, ils sont presque tous cruds & verdelets,comme il aduint l'an 1573. 74. 75. 76,& ceste annee 1577.

Les excellens des annees chaudes & seches, gardent leurs vertus & qualitez entieres six ou sept ans: mais non pas quand l'annee est froide & humide.

Les Gascons nous enuoyent de plusieurs sortes de vin: ceux qui sont gros, rouges ou noirs, nourrissent veritablement beaucoup, mais d'autant qu'ils causent des obstructions, & amassent beaucoup d'humeurs melancholiques, estans doux principalement, chacun les doit euiter, fors ceux qui sont de grand exercice,& le menu peuple qui gaigne sa vie auec beaucoup de trauail.

Ceux qui sont deliez, subtils & fins, soyent blancs,clairets,ou palles, sont propres pour les Roys, Princes,& grans Seigneurs,par ce qu'ils sont fort plaisans,& qu'ils se digerent & distribuent aiseement. Ceux qui tiennent le milieu entre les deux sont moyens en toutes choses. I'ay esté autresfois d'opinion qu'entre les vins

François dont on boit ordinairement à Paris, il ne s'en rencontroit de plus nuisant au cerueau que celuy d'Orleans, & que pour ceste raison il estoit plus ennemi des goutteux, & de tous autres subjects à descentes & catharres, que celuy de Gascongne: mais du depuis l'experience m'a fait cognoistre que ceux qui croissent és enuirons de Chasteau-Thierry, soit qu'ils soyent blancs ou clairets, sont beaucoup plus pernicieux. Et de fait, la pluspart des habitans de ce lieu sont fort goutteux dés la fleur de leur aage, & meurent ordinairement premier qu'ils ayent atteint la vieillesse ordinaire des autres: aussi sont-ils d'essence tressubtile & deliee, de couleur assez pasle, plaisans & delectables au goust: mais si vaporeux & penetratifs, qu'ils surpassent tous les autres, comme sont aussi les bons vins de Laon en Laonnois. Apres ceux-ci vient le vin blanc qui est sans douceur, subtil & vineux, lequel croist és enuirons de Paris. Apres lesquels, ceux de Gascongne, & d'Anjou prennent place. Quand aux vins foibles & aqueux de la France, ce sont les moins mal-faisans au cerueau, & aux arthritiques, & catharreux, puis ceux de Bourgongne, & les François clairets.

Ceux qu'on apporte de Gascongne en annee chaude & seche, eschauffent & dessechent dauantage les parties nobles que ceux d'Orleans: mais à ce que i'ay peu cognoistre par experience ils ne nuisent pas tant au cerueau. En annee froide & humide ils nous sont presqu'autant salubres que ceux de Bourgongne, ou les

François en annee chaude & seche, ce qui a esté touché cy dessus.

Nous trouuons par experience que l'vsage frequent des vins d'Espagne, & de tous autres vins chauds & bruslans qu'on nous apporte des pays chauds, nous sont fort dommageables: on en vse toutesfois souuent comme de medecine en quelques maladies froides, qui seroyent faites & entretenues de cause froide, pourueu que il n'y ait aucune inflammation du foye, ou de quelqu'autre partie noble qui l'empesche. On peut se seruir en tel cas de la Maluoisie de Candie, laquelle i'ay obserué cuire les cruditez de cause froide, & appaiser promptement les douleurs de colique venteuse. Celuy qui aura bien remarqué qu'il y a quelques occultes & secrettes sympathies entre les hommes, & les alimens d'vn mesme climat, comme aussi il y a certaines antipathies entre les hommes & les bruuages, & alimens de diuerses prouinces ou climats, iugera & en fin cognoistra facilement par experience que les vins François nous sont trop plus salubres que ceux qu'on apporte des pays trop plus chauds & bruslans. A quoy si nous ne prenons garde de prez il nous faudra souuent demeurer en erreur, & en ignorance trop grossiere, sur plusieurs difficultez qui se peuuent souuent presenter à ceux de ceste profession. Mais c'est assez discouru sur ceste matiere.

FIN.



APOLOGIE DV Translateur, contre l'vsage du Vin, & du Sidre sans eau.

LEs histoires anciennes nous remarquent, que la vie des hommes a esté trop plus longue & plus heureuse, pendant qu'ils se sont contentez d'eau, commun boire de tous animaux, que depuis que la volupté & les delices estans entrez au monde, chaque nation la reiettant, s'est accommodé de quelque bruuage artificiel. Ils ont prins occasion de la blasonner, par ce qu'elle estoit sans saueur, ce qui la deuoit (ce me semble) rendre trop plus recommandable: d'autant que les autres bruuages, que l'industrie & curiosité des hommes a mis en auant, ont ie ne sçay quelle qualité, par laquelle, en aiguillonnant auec vne indicible volupté, les membranes de la lãgue & du palais, esquelles gist le siege du goust, ils prouoquent l'hõme à boire plus qu'il n'en a de besoin. Et estãs chauds & vaporeux, non seulemẽt attirent ce tant detestable vice d'yurongnerie: mais aussi vn monde de fascheuses maladies, desquelles l'vsage de l'eau les pouuoit exem-

pter. Ils l'accusent aussi d'estre difficile à digerer,& opilatiue: ce qui se trouueroit autrement si on mettoit peine de choisir & bien discerner la bonne d'auec la vicieuse, & que viuant frugalement, on fist exercice à la mode de l'antiquité, qui en a vsé si heureusement. En ceste inuention & partage de bruuages artificiels, les regions chaudes ont toutes choisi, & retenu iusques à ce siecle, le Vin, comme le plus plaisant & delectable que nature ait iamais produit, fors celles que le Turc a subiuguees, desquelles les habitans suyuant sa religion, sont contraints se contenter de becher. Les froides, ou les raisins ne peuuent attaindre leur maturité, à cause de la debilité du Soleil, ont toutes choisi la Biere, pour leur commun boire: excepté la Normandie, & la Biscaye, où on trouue le Sidre estre le bruuage ordinaire des habitans. Duquel d'autant qu'il ne nous a esté rien laissé par escrit és liures de nos ancestres, i'ay proposé de traduire en nostre langue Françoise ce que monsieur Paulmier en a ces iours passez mis en lumiere, en langue Latine, apres que i'auray expliqué la cause qui l'a principalemēt incité à ce faire.

Durant la premiere guerre ciuile, se sentant menacé de Phthisie, à cause d'vne vieille defluxion qui luy tomboit du cerueau sur le poulmon, il print le loisir de reuoir la Normandie, dont il estoit natif: esperant que l'air marin plus grossier que celuy de la France, luy pourroit apporter quelque changement en sa maladie.

Or estant de seiour, & voyant ceux qui vsoyent de sidre, estre pour la pluspart bien nourris & en bon poinct, il pensa qu'il luy pourroit aussi beaucoup aider, en moderant la chaleur de son foye, & reprimant les vapeurs du sang qui luy sembloyent fournir de nourriture à sa fluxion: & estre la premiere cause & vraye source de tout son mal. En quoy il ne fut deceu de son opinion, car il n'eut pas plustost changé le vin en sidre, mediocrement trempé d'eau, & delaissé toutes choses desiccatiues, qu'il apperceut la defluxion se diminuer peu à peu, & tout le corps reprendre sa nourriture, & son premier embonpoinct. Qui fut cause qu'il commença à donner conseil à ceux qui estoyent menacez, ou desia offensez de catharres & fluxions, par euaporation des parties basses, ou d'obstructions de foye, & du mesentaire, & de fieures, de mettre de l'eau en leurs bons sidres: mesmes aux goutteux, & à ceux qui par vsage de bons vins sans eau, auoyent tellement desseché & alteré leur foye, que l'hydropisie, ou autre fascheux accident en estoit à craindre. Et puis asseurer le lecteur, que par cest aduertissement, & autres bons remedes, il a (par la grace de Dieu) prolongé la vie, & remis en bonne santé grand nombre de bons personnages, qui estoyent au parauant fort valetudinaires, sous l'vsage des bons vins, & des excellens sidres sans eau. Neantmoins quelques vns estans de contraire opinion, estiment qu'il ne soit raisonnable contre la coustume receuë de tout temps en ceste prouince, de mettre eau au sidre, sans

bien cognoistre le naturel de tel bruuage, ne la complexion des habitans, ni la temperature de la region. Que le sidre estant froid & crud, n'a aucun besoin de meslange d'eau, pour la correction de sa chaleur, comme le vin : ains plustost de sucre, pour en cuire la crudité. Que les habitans sont pleins d'humeurs froides & grossieres, & fort catharreux : ausquels les meilleurs vins d'Orleans, ou d'Anjou, ou d'Espagne (sans eau) ne sont pas trop bons : ni mesmes la maluoisie, ne l'hypocras, pour cuire & vaincre leurs cruditez & catharres. Ils adioustent finalement, que la region estant Occidentale & maritime, ne peut estre que froide & humide : en laquelle, comme aussi és pays bas de Flandres, en Hollande, Zelande, Escoce, & Angleterre, les sucres, espiceries, & vins excellens sont bien necessaires pour la santé des habitans : tant s'en faut que le sidre s'y deust temperer d'eau.

S'il n'y auoit que les yurongnes, ausquels la vie (comme ils disent) de pourceau courte & bonne, est plus plaisante que toute honneste frugalité & attrempance, qui se laissassent emporter à raisons si friuoles, ie n'eusse voulu employer vne seule heure de temps à y respondre : mais par ce que grand nombre d'hommes d'honneur sont tirez en erreur, & en danger de la vie, par l'vsage des meilleurs vins, sans eau, & d'hypocras, que plusieurs de pays froids ont en si grende recommandation, mesmes des excellens sidres qu'on permettoit aux malades en toutes fieures & autres maladies chaudes, sans aucune meslange d'eau. I'ay pensé que ce

ſeroit bien fait, premier que d'entrer és diſcours du vin & du ſidre, de refuter les raiſons cy deſſus propoſees: prenant ici pour hypotheſe certaines propoſitions, qui ſeront verifiees par bonnes raiſons, aux traictez ſuyuans, & confirmees par experience.

C'eſt choſe bien certaine, comme il ſera demonſtré cy apres, que tout bon ſidre, meur & bien defequé, eſt chaud & humide, tant ſ'en faut qu'il ſoit froid & crud, comme ils blaſonnent. Or ſ'il eſt chaud, quel beſoin a-il de meſlange de ſucre, comme quelques vns veulent perſuader? Pourquoy ne le peut-on tremper d'eau, en complexion & maladie chaude, auſſi bien que le vin chaud en pareil degré? Encores que les bons ſidres ne ſoyent ſi chauds que les vins excellens, ſi eſchauffent-ils l'homme ſuffiſamment, voire plus que de beſoin, ſ'il eſt de chaude complexion, ou trauaillé de quelque chaude maladie. Et qu'ainſi ſoit, ceux qui n'vſent d'autre bruuage, ne laiſſent d'eſtre ſubjects à fieures tierces, (ſ'ils ne le trempent d'eau) ou continues, auſſi bien que ceux qui boyuent du vin François: & meſmes à fluxions & catharres, principalement ſ'ils ont enſemble le foye chaud, & le cerueau humide & debile. Et qui plus eſt, partie d'iceux ont le viſage autant rouge & boutonné, que ſ'ils ne buuoyent que des meilleurs vins de la France. Mais quand la chaleur du ſidre ſeroit ſi mediocre, que le buuant pur, elle ne peuſt porter preiudice aux febricitans, ni aux pulmoniques, (ce qui ſe trouuera faux par bonne experience) ſa vapeur & ſes fu-

mees, par lesquelles il remplit le cerueau, & enyure, ne meritent-elles pas bien d'estre reprimees & corrigees, par meslanges d'eau, quand il est question de fieure colerique, ou de fluxions & catharres, excitez & entretenus par les vapeurs & exhalations du sang? ou de quelque personne qui ait le foye chaud & le sang vaporeux.

Nul ne doute, que comme toute maladie est ostee par son contraire, ou par le contraire de sa cause, qu'aussi elle ne soit augmentee & fortifiee par choses semblables. Qui doutera donc que tout sidre excellent, chaud & vaporeux, ne soit contraire à toute maladie chaude, & à tout catharre fait par euaporation? C'est pourquoy l'Autheur est d'auis qu'on n'en doit vser sans eau en fieure aucune, si elle n'est quarte, excitee de melancholie froide: ou autrement tournee en longueur, & impliquee auec cruditez. Encores moins és inflammations de foye, de poulmon, de reins, de la ratte, en pleuresie, squinancie, ophthalmie, & semblables: ausquelles les medecins bien exercitez ne doyuẽt prescrire bruuage aucun qui ait chaleur ou vapeur, s'ils ne les veulent redoubler, en attirant phrenesies & alienations d'esprit, & le plus souuent la mort du patient. Mais ie croy que les mignons de Bacchus n'entendirent oncques, qu'en bonne & legitime curation, comme la maladie de laquelle la cause antecedente est passee, se doit oster par son contraire, ou de sa cause continente: ainsi celle qui se fait encores doit estre extirpee par le contraire de la cause

qui l'excite & entretient. Or est-il que la plus-part des fluxions & catharres, qui trauaillent la ieunesse, en laquelle y a si grande abondance de chaleur naturelle, sont excitez & entretenus par la chaleur, vapeur, & exhalation du foye, & des humeurs. C'est pourquoy le principal but de leur curation, consiste en rafraischissement du sang, pour arrester le cours desdites exhalations & vapeurs, & en seignees, & purgations, qui en euacuent l'humeur vicieux desia amassé en la partie: neantmoins ces messieurs, s'il est question de quelque catharre froid, ou de ventosité, ou de crudité d'estomach ou de sanglot, n'ont que l'hypocras, & la maluoisie, & les bons vins sans eau en recommandation, ruinans par ce moyen vne infinité de personnes, que la chaleur, les fumees, & euaporations du foye & des humeurs faisoyent catharreux, lesquels le regime refrigeratif, & quelques euacuations eussent promptement remis en santé. On en voit plusieurs fort molestez en leur ieunesse de douleurs de dents, & de catharres, qui ne s'en ressentent aucunement, ou que fort peu en vieillesse, la chaleur du foye, & du sang estant moderee par l'aage: & les vapeurs & fumees des humeurs chaudes, qui les excitoyent, n'ayant plus de cours au cerueau, argument qui demonstre bien qu'il n'est pas question d'eschauffer le sang & les humeurs en tout catharre. Si quelqu'vn ignore que les cruditez, & ventositez de l'estomach soyent souuent excitees par la chaleur excessiue du foye, qui attire & resould la chaleur de l'estomach,

comme vn grand feu amortit le petit: ou par effusion de chaleur de foye en l'estomach, ou par retention de cholere, bruslee en la vessie du fiel, & au mezentaire: il le pourra apprendre des autheurs anciens, afin que par telle ignorance il ne coupe plus les gorges à vne infinité de malades, fort subjects aux ventositez & cruditez de telles causes, ausquels ces docteurs fantastiques ne prescriuent autre chose, qu'vn excellent hypocras, ou maluoisie, & des huyles chaudes: où il seroit besoin de purger, saigner, humecter, & rafraischir le foye, & la cholere aduste, premiere source de tout le mal. Mais c'est assez de ceci. Venons maintenant au dernier argument.

Des yurongnes. Ie ne veux pas nier, que les habitans de ces regions froides & Occidentales, ne soyent surchargez d'humeurs grossieres & froides, mais aussi en ont-ils quantité de chaudes, amassees en la vessie du fiel & au mezentaire, i'entends ceux qui sont grans caruassiers, & trop adonnez au boire: comme à la verité, ils mangent & boyuent beaucoup plus, que ceux des pays chauds. Mais tant s'en faut, que les vins excellens sans eau, ou l'hypocras, ou la maluoisie, ou les sucres, & espiceries soyent propres pour cuire telles cruditez, attenuer la crassitude de telles humeurs, & diuertir les catharres & fluxions qui viennent de repletion, qu'il n'y a chose plus contraire, à cause des vapeurs & fumees dont ils emplissent le cerueau: comme il appert par les apoplexies, conuulsions, & paralysies qu'ils excitent souuent. Il faut donner or-

dre aux cruditez & fluxions, causees de repletion, par sobrieté & attrempance, & par euacuations: non pas les augmenter par vins excellens, sucres, & espiceries, comme font ceux qui veulent estre estimez si amis de nature aux despens de la vie des malades. C'est l'aduis du vulgaire, & des empyriques, que le vin soit bon pour cuire tous catharres & fluxions : non pas des doctes & bien experimentez medecins, qui ont tousiours plus d'esgard aux causes, qu'aux accidens. Car au contraire si le catharre est excité & entretenu, comme il aduient ordinairement, par les fumees qui montent au cerueau, & s'y conuertissent en eau, le vin est trop plus domageable par ses vapeurs & exhalations, par lesquelles il fournit de matiere ausdits catharres, qu'il ne profite par sa chaleur. Il y a plus, c'est que la chaleur mesme des meilleurs vins, par laquelle ils pensent les catharres estre si commodément cuits & digerez, est fort nuisible aux fluxions & catharres, impliquez auec obstructions & chaleurs de foye, ou debilité de poulmon. Parquoy on peut conclure, que le vin n'est commode à tous catharres, comme il semble : ains seulement à ceux qui se font és complexions froides & humides, par debilité de chaleur naturelle, ou par autre cause froide & humide.

Quand à la temperature naturelle des hommes de ces contrees froides & maritimes, la couleur vermeille de ceux de ces pays bas de Costentin, demonstre assez qu'ils ont presque tous le foye chaud, estans pour la pluspart san-

guins. Il ne se trouuera tant de roußeaux en region de l'Europe, qu'en Angleterre, & Escoce. Argumens certains que pour estre natif en pays froid, on n'est de si froide complexion que ils crient. Et de cest aduis est Hyppocrate testifiant que la chaleur est plus forte & plus vigoureuse és ventres & capacitez interieures, en Hyuer qu'en Esté. Et partant en region froide, qu'en pays chaud. Dont on peut conclure, que les vins forts sans eau, ne sont pas moins pernicieux aux habitans des regions froides, qui ont la chaleur cuite & reserree au dedans, à cause de la froideur de l'air qui les enuironne, & sont naturalizez aux bieres, ou aux sidres, qu'à ceux des pays chauds, qui ont esté accoustumez aux bons vins, auec le laict de la nourrice, & desquels la chaleur s'euapore, & resould assiduellement.

Outre, ceux des regions chaudes ont la substance du foye & des autres parties nobles, plus ferme & plus solide, que ceux de par deçà, & le cerueau plus sec. Et partant sont beaucoup moins offensez par l'vsage des vins chauds, vaporeux, & deficcatifs. Finalement, il y a certaines, mais occultes & inexplicables sympathies du climat & des choses qui y naissent auec les habitans d'iceluy: comme il y a des antipathies auec les estrangers. C'est pourquoy l'experience fait cognoistre, à tout homme qui a esté curieux de bien remarquer les causes des maladies, qui suruiennent aux bons compagnons, que les vins d'Espagne, & tous autres forts vins des pays chauds, sont si pernicieux à ceux de

ceste prouince, lesquels ont communément le foye chaud, & le cerueau froid & humide, que ils meritent d'estre estroitement deffendus par le Magistrat, principalement les annees fort chaudes & seches, pour obuier aux morts subites, apoplexies, inflammations, fieures chaudes, & autres maladies extremes, qu'ils excitent en ceux qui en vsent sans eau, comme de petis vins François.

Pour conclure, comme l'autheur a conseillé à toutes personnes subjettes à catharres & fluxions, à ceux qui ont le foye chaud & sec, & aux febricitans, de ne boire vin, ni sidre excellent, qu'il ne soit trempé de moitié d'eau pour le moins : aussi a-il laissé l'vsage des petis & mediocres libres à toutes personnes de bonne habitude. Et n'a fait ceci legerement ni à la volee, ains auec bon iugement & raison, à laquelle on trouuera l'experience s'accorder. Mais laissons les calomnies du vulgaire, qui blasonne ce qu'il n'a iamais bien cognu, & entrons au discours du vin : puis nous viendrons à celuy du sidre, en baillant mesme la façon, pour satisfaire aux nations qui n'entendirent oncques que c'est.

Que c'est que sidre & poiré, & la façon du sidre.

CHAP. I.

LES habitans de Paris, de Brie, & de la haute Normandie, qui est confine tant à l'isle de France, qu'à la Picardie, & au *Que c'est que sidre.*

pays Chartrain, appellent ſidre, tout bruuage fait de ius de pommes ou de poires, ſeparément ou en confus. Mais en Coſtentin, & au reſte de la baſſe Normandie, on nomme proprement Sidre, celuy qui eſt fait de ſuc de pommes: Quelques-vns l'appellent auſſi Pommé, les Biſcains Pommade. Car celuy qui eſt fait de ius de poires, eſt par eux peculierement nommé Poiré. C'eſt donc Sidre, ou Pommé, ou Pommade, vne eſpece de bruuage vſitee & familiere aux Normans, & Biſcains: laquelle degoutte de ſoymeſme, ou eſt tiree à la preſſe, de pommes bien pilees par les meules du preſſoir.

La façon du ſidre. Or le preſſoir a vne ou deux meules de bois, leſquelles ſe tournent en rond, par bœufs ou cheuaux, dans vne auge de cinquante ou ſoixante pieds de tour en rond, ou viron, d'vn pied de large par bas, & d'vn pied & demy par haut; les coſtez de laquelle ont en hauteur pied & demy. On fait tomber du grenier, qui eſt ordinairement ſur le preſſoir, quantité de pommes dans le rond que ceſte auge enuironne, par vn trou qui eſt au plancher, audroit dudit rond, duquel on en met en l'auge, auec vne pelle, ou autrement, telle quantité que les meules en peuuent commodément piler à la fois, remuant à chaſque tour des meules, & reiettant ſous icelles, ce qu'elles n'attoucheroyent aſſez, afin que tout ſoit exactement pillé.

Les pommes ainſi pillees ſont miſes en vne cuue, ou elles demeurent plus ou moins à la volonté & diſcretion du pere de famile, toutesfois l'ordinaire eſt de ne les y laiſſer plus de vingt-

quatre heures. Les autres estiment que le sidre qui a tant cuué est moins delicat, & moins coulloré, & partant ne le font cuuer que douze heures au plus. Mais i'estime la premiere opinion meilleure.

Le reste de la façon est de mesme qu'au vin, Car de la cuue le marc est mis sur la platte-forme du pressoir, & reduit par couches en quarré, entrelaçant entre chasque couche vn petit lict de foirre, pour empescher que le marc ne s'escoule de costé ou d'autre sous la presse: & de là distile par vn esgout, & coule à trauers vn pannier ou saz, pendu à cest esgout, le suc des pommes, dont est fait le sidre, dans vne cuue, de laquelle il est mis au vaisseau, où il s'eschauffe tellement en peu de iours, qu'il se cuit & purifie de toute escume, & de ses feces, par longue ebulition, deuenant par apres bruuage salutaire, plaisant & delectable à l'homme qui y est accoustumé: l'vn toutesfois plustost que l'autre, selon l'espece des pommes, le terroir où elles ont creu, la façon & la temperature de l'annee.

Le sidre estant mis au vaisseau, tant qu'il soit plein, quelques-vns en retirent trois seaux de chacun tonneau, afin qu'il bouïlle sous la bonde, pour en estre meilleur & plus vertueux, & ne le remplent iamais: d'autant que de ce qui se fust purgé par la bonde en forme d'escume, il se fait vne crouste au dessus, sous laquelle il se garde sans esuent. Les autres le laissent bouïllir plein, afin qu'il se purge par la bonde, ce qui le rend beaucoup moins fumeux, & partant plus salubre à ceux qui ont le cerueau debile &

catharreux. Or tant plus le vaiſſeau eſt grand, tant plus le ſidre eſt excellent, tellement qu'on trouue en ceſte prouince des tonnes de trois & quatre cens muys. Et dit-on que celle de la Houbelonniere tient ſix cens cinquante muys, ou plus.

Apres le premier effort de la preſſe, on la releue pour retailler le marc par les bords, comme lon fait le marc du vin, & ayant remis ſous ladite preſſe le retaillement on en tire tout le reſte du ius.

Façon du petit ſidre. Ce fait, on remet tout le marc en l'auge, pour le repiller ſous les meules, l'arrouſant ſuffiſamment d'eau, & eſtant ainſi pillé, derechef on le remet en la cuue pour y tremper vingtquatre heures, ou plus. Finalement on en tire toute l'humidité, dont eſt fait le petit ſidre, pour l'ordinaire des ſeruiteurs, & des hommes de peine.

Les aucuns ne retaillent le marc du gros ſidre, ains par apres que par le premier effort de la preſſe ils ont tiré ce qu'ils ont peu de ius, remettent ledit marc dans la cuue, auec telle quantité d'eau qu'ils veulent auoir de petit ſidre, puis l'ayant fait piller auecques les pieds aſſez longuement, le laiſſent tremper vingt ou trente heures, pour en tirer le petit ſidre, comme il a eſté dit.

Du marc de trois tonneaux de ſidre pur, on en tire ordinairement vn tonneau de petit, Et pour le faire meilleur quelques-vns y adiouſtent ſix ou ſept corbeillees de pommes pillees dont on n'a encores rien tiré du ius : Mais ceux qui ne retaillent le marc du pur, ſe contentans

de ce qu'ils en ont tiré par le premier effort de la presse, n'ont besoin de ceste addition.

Les plus aduisez, & plus curieux de leur santé, meslent le gros sidre & le petit ensemble, pour leur prouision des six ou huict premiers mois de l'annee: lors principalement que les vieux sidres sont rares, ou surs: mettant enuiron vne pipe d'eau sur le marc de deux tonneaux du pur. Et n'y a doute que ce sidre ne soit bien plustost defequé, & plus salubre que le pur, pour les complexions choleriques, subjettes à obstructions & à catharres.

Pour faire excellent sidre, les pommes ne doyuent estre pillees, qu'elles ne soyent en parfaite maturité. Celles qui ne sont que demy meures, font sidre petit & verd, encores qu'elles soyent douces: ainsi que les raisins qui n'ont attaint parfaite maturité, rendent vins verds & cruds, de quelque bon complant que soyent les vignes. Or les pommes meurissent en l'arbre, & au grenier ou l'on les garde, tant qu'elles soyent iaunes & odoriferantes. Combien que ie confesse, qu'il soit tousiours meilleur qu'elles ayent leur saoul de l'arbre, si la constitution de l'air, & la saison le permettent: voire qu'elles tombent de soymesmes, si les pommiers sont tellement fermez & enclos de murailles, ou fossez, que les pommes tombantes ne soyent mangees par le bestiail. *Façon des sidres excellens.*

On cognoist qu'il est temps de les cueillir, quand elles tombent de soymesmes sans grand effort des vents & tempestes, & sans estre vermoulees. Et outre qu'elles sont odoriferantes,

& iaunes ou rouges, ou bazannees, selon le naturel de leur espece. On ne doit donc cueillir toutes sortes de pommes en mesme temps, ains chasque espece en sa saison & meureté, plustost en beau temps & sec, de peur que l'humidité ne les corrompe & pourrisse au grenier, & si elles tombent de soymesmes, on ne les doit recueillir pour porter au grenier, que le Soleil n'ait donné dessus, ou pour le moins qu'elles ne soyent seches.

On les doit aussi mettre en diuers monceaux, selon leurs especes, sur foirre qui n'ait aucune mauuaise qualité, par ce qu'elles tireroyent promptement à soy le vice du lieu, ou du foirre, sur lequel elles seroyent gardees.

C'est donc vne reigle generale, que les pommes sont prestes à sidrer, lors qu'elles sont en leur perfection d'odeur & de maturité. Si on attend dauantage, on en trouue grand nombre de pourries, qui rendent le sidre plus debile, plus aqueux, & plus enclin au vice de sureur.

D'autre part qui veut auoir bon sidre, le doit faire de pommes douces ou ameres, par ce que les sures ne le peuuent faire autre que verd & crud.

Toutes sortes de pommes douces meslees ensemble, font bon sidre, mais il s'en trouue plusieurs especes, lesquelles separeement sidrees, le font tres-excellent.

Dauantage, plusieurs ont obserué certaine proportion de meslange en quelques especes, qui rend le sidre admirable.

Le sidre fait de pommes sures & douces

meslees ensemble, n'est si excellent que celuy qui est fait de bonnes pommes d'eslite toutes douces : mais il ne laisse pour cela d'estre bon pour les seruiteurs & manouuriers. Il est certain que meslant quelque peu de pommes sures auec grande quantité de douces, on empesche le sidre de s'aigrir, & de noircir au voirre : ce qui se pratique en certaines especes de pommes douces, qui font sidre subject à tels vices.

Il est bien requis que les pommes soyent bien meures & en bonne odeur, lors qu'on en tire le sidre, mais si seroit-il plus tollerable de les prendre au commencement de leur maturité, que d'attendre qu'elles commencent à se pourrir & corrompre, par ce que le sidre rend grande quantité de lie, & en est plus foible & moins de garde, encores qu'il soit peu delicat. *Sidre de pōmes trop meures.*

Il aduient souuent, d'autant que la plusPart des bonnes pommes ne sont en maturité qu'apres la Toussaints, les autres apres Noel, que la gelee les surprend és arbres ou au grenier, & les penetre tellement qu'elles perdent leur odeur & vertu, comme si elles estoyent pourries. (comme de vray elles se pourrissent incontinent, si on les garde dauantage) Qui est cause que le sidre qui en prouient, est si debile & si aqueux qu'il semble estre à demy d'eau, & ne se garde longuement sans surir, pour ceste cause on doit en temps de gelee, bien couurir tous les monceaux de pommes de bonne quantité de foirre frais battu, qui n'ait aucune mauuaise qualité, & par dessus de toile, ou draps de lict mouïllez en eau, lesquels s'endurciront telle- *Sidre de pommes gelees.*

ment par la gelee, qu'ils empescheront que l'air ne penetre aux pommes : autrement grande quantité de foirre suffira, ou les couittes pleines de plume. En tel cas il est meilleur que le grenier soit couuert de foirre, que d'ardoise ou thuyle, par ce que le feurre rend le grenier plus chaud : les fenestres doyuent estre si bien iointes & estouppees que l'air froid n'y penetre, mesmes les huis. En ceste façon on les gardera entieres iusques à leur maturité, & si lors il y en a de pourries on les separera, pour faire le sidre plus exquis & de plus longue garde.

Tout bon mesnager cognoist par longue experience le temps & la saison de la maturité & cueillette de chasque espece de ses pommes, sans qu'il ait besoin d'en estre enseigné. Il suffira donc d'auoir resolu que les pommes paruenues en bonne maturité doyuent estre mises au pressoir, & pillees chasque espece separees, si on veut auoir de bons & excellens sidres.

Ce n'est assez que les pommes soyent bonnes, bien meures, & bien gardees, en lieu qui ne leur ait donné mauuaise odeur, on doit aussi prendre garde que l'auge dont nous auons parlé ci dessus, le pressoir, le feurre dont on vse, & le vaisseau où lon met le sidre, n'ayent aucune mauuaise qualité puante, ou remugle & chanci, par ce qu'on voit ordinairement de bon sidre gasté par tels inconueniens.

On mouïlle communément ledit feurre en eau, ce qui affoiblist le sidre, parquoy on le mouïllera au mesme ius des pommes, où on le mettra sec en vsage.

Les pommes douces rendent communémẽt beaucoup moins de ſuc que les ſures & acides: lequel ainſi qu'il eſt plus eſpais & plus viſqueux, tarde auſſi beaucoup plus à ſe purifier, & nourrit bien dauantage que celuy des ſures.

Toute pomme ſeche fait moins de ſidre, & plus tardif à ſe purifier, mais plus excellent & de plus longue garde, & de plus grande nourriture que celuy des ſucculẽtes. Si les ſucculentes ſont aigre-douces, comme Renette, le ſidre eſt delicat toſt preſt à boire, de facile digeſtion, & de prompte diſtribution, & toutesfois de peu de garde: mais ſi elles ſont ſures & acides, il eſt verd & aqueux: & partant difficile à digerer, comme vin verd, & de peu de nourriture. *Sidre de pommes ſeches.*

Quand à la façon, celuy qui eſt fait ſans eau, qu'ils appellent pur, ou gros, tarde trop plus à ſe cuire & purifier, que celuy ou l'on en met quelque portion: mais auſſi garde-il plus longuement ſa bonté & perfection. Car l'eau le fait le plus ſouuent ſurir, dans les cinq ou ſix premiers mois, ſ'il y en a quantité, ou pour le moins dans la premiere annee, encores qu'il y en ait peu, & qu'il ſoit tiré de pommes douces. Et pour ceſte cauſe, on n'en doit mettre qu'à celuy qu'on veut boire les ſix premiers mois, & encores en moyenne quantité: ſi la ſanté de quelqu'vn requiert ſidre trempé d'eau le reſte de l'annee, il ſera meilleur y en adiouſter en le buuant, comme lon fait au vin. I'en ay ſouuent gouſté neantmoins, qui ſe ſont gardez deux ou trois ans ſans ſurir, encores qu'il y euſt quelque quantité d'eau, principalement en de bien *Sidre pur, ou gros ſans eau.*

grans vaisseaux, comme moyennes tonnes, & autres, qui estoit pour la plusspart de pommes douces.

L'inuention du sidre.

CHAP. II.

IL est vray-semblable que l'inuention du sidre soit fort ancienne, veu que de temps immemorial l'vsage en est en Biscaye, & en ceste prouince de Normandie. Mais il est autant impossible de dire qui en ait esté premier inuenteur, qu'il est difficile de composer le different qui est entre les Normans & Biscains, pour la premiere possession, que l'vne & l'autre partie se pretend attribuer : dequoy toutesfois iamais homme, que ie sache, n'a laissé aucune chose par escrit. Il est vray-semblable qu'ainsi que selon les Hebrieux, Noé ayant espraint premierement la grappe, & trouué le ius bon, a donné commencement au vin, Quelqu'vn aussi ayant pillé des pommes, & trouué le ius plaisant, ait donné commencement au sidre, non seulement en ceste prouince, où il ne peut croistre vin excellent, pour la debilité & foiblesse du Soleil : mais aussi en Biscaye, où ils en ont commodité de leurs voisins. Et de vray, la maniere vulgaire de le faire en Biscaye, est encores fort rude, car les vns concassent les pommes seulement, puis les mettent dans vn vaisseau, auec bonne quantité d'eau, laquelle ayant prins quelque

force & vertu des pommes concassees, & s'estãt purifiee par ebulition, ils l'appellent pommade, & en boyuent. Les autres froissent seulement les pommes à petit coup de maillet, puis les mettent entieres au vaisseau, auec force eau. Les autres en tirent le ius, & auec grande quantité d'eau le mettent aux vaisseaux, pour se cuire & purifier. Les plus aduisez le font comme par deçà, & de là en a esté apporté ceste annee bonne quantité par la mer à Constances, & autres lieux maritimes circonuoisins. Il pourroit neantmoins sembler que le sidre n'estoit anciennement si commun en Normandie qu'il est de present: d'autant qu'il ne se trouue monastere, ne chasteau, ne maison antique, où il n'y ait vestiges manifestes & apparentes ruines des brasseries de Biere, qu'on y souloit faire pour la prouision ordinaire. Et n'y a pas cinquante ans qu'à Rouen, & en tout le pays de Caux, la biere estoit le boire commun du peuple, comme est de present le sidre: mais il estoit bien raisonnable que la biere cedast à vne liqueur si plaisante, & si salutaire qu'est le sidre, comme il faudra qu'estant cogneu par les medecins, qu'il prenne pied par toute la France, aussi bien qu'en Biscaye, malgré tous les excellens vins que nature produit en abondance au voisinage, autrement quelle faute seroit-ce aux medecins, de rechercher si curieusement & auec tant de fraiz, tant de remedes iusques aux entrailles de la terre, & mespriser cestuy-ci, qui est si plaisante & si excellente medecine d'vne infinité de maladies? Quelle paresse seroit-ce

aux hommes de ſe priuer d'vn boire ſi bon, qui peut croiſtre ſur les chemins,& és ceintures de leurs cloſages,ſans deſpenſe & ſans fraiz, auec bien peu de diligence. Le vin a d'excellentes vertus & rares proprietez: auſſi eſt-il cauſe de grans maux, ſi on en vſe ſans iugement & diſcretion. Mais le ſidre excellent eſt plus familier à noſtre temperature,& a beaucoup moins d'incommoditez, comme ie demonſtreray cy apres ſi euidemment, que perſonne qui vueille iuger ſans affection,n'en pourra douter.

L'antiquité du ſidre en Coſtentin.

Les Coſtentinois en ont cogneu premierement l'vſage par deçà, ce qu'on peut entendre par les plus vieilles & antiques fieffes de leurs terres, faites aux charges & conditions de cueillir les pommes,& faire les ſidres.

La temperature du ſidre.

CHAP. III.

LE bon ſidre purifié & bien meur,eſt de temperature chaude & humide, fort approchant du temperament de noſtre ſang.

Quand à ſa chaleur, elle eſt ſi moderee que elle ne bruſle & ne deſſeche trop, ni ne nuiſt aucunement à l'homme bien ſain, qui en vſe ſobrement. Et partant elle n'a ſi grand beſoin d'eſtre affoiblie ou corrigee par meſlange d'eau qu'a la chaleur du vin,excepté en complexions chaudes, ſeches & choleriques. Neantmoins elle ſe monſtre euidemment en ſes effects, ſans

qu'il soit necessaire cercher raisons d'ailleurs. Car c'est la chaleur naturelle du sidre, qui le fait si bien & longuement bouïllir, voire ietter vne si forte & puissante vapeur, qu'elle rompt & deffonce le vaisseau, si elle n'a ouuerture & libre issuë pour se purger. La mesme chaleur ayant vertu de separer les choses dissemblables, & d'assembler & conioindre celles qui sont d'vne mesme nature, le purifie tant de l'escume qui sort par la bonde, que des lies & feces qui descendent au fond, le cuit & rend conuenable pour l'vsage de l'homme. Si on cerche autres raisons de sa chaleur, par quels argumens a-on cogneu que le vin est de chaud temperament? il eschauffe celuy qui en vse, & l'enyure s'il en prend outre mesure, autant en fait le sidre. On en tire l'eau ardente, qu'ils appellent eau de vie, aussi fait-on du sidre: voire plus de celuy qui sera excellent, qu'on ne fera de plusieurs vins du cru de la France. I'ay dit de l'excellent, d'autant que celuy qui est fait de pommes aigres, qu'on appelle sures en ceste prouince, est crud & acide, peu chaud, ou plustost froid, au respect du bon, qu'on fait de pommes douces, ou autres; comme nous disons les vins verds, froids, les conferans auec les autres puissans vins, trop plus chauds & vigoureux: & de ceux-ci on en tire peu d'eau de vie. Quand il n'y auroit autre raison que la suaue & aromatique odeur des pommes excellentes qui se fait sentir de si loin, on ne deuroit douter que le sidre ne fust chaud & vaporeux.

C'est donc chose resoluë & certaine, que

Tout bon sidre est chaud. tout bon sidre est de chaude temperature, comme le bon vin: mais non en tel ordre, car le meilleur & plus puissant sidre, ne passe point la fin du premier ordre des choses chaudes, ou le commencement du second, & le plus fort vin va iusques à la fin du troisiéme.

Le sidre est humide. Quand à l'humidité du sidre, ie l'ay cogneu par longue experience en plusieurs extenuez & dessechez, ou par vsage de vins forts & d'alimens, salez & espicez, ou par diettes & regimes deficcatifs, ou par longues maladies choleriques: lesquels apres les purgations necessaires, i'ay mieux & plus promptement remis en chair & en nature, changeant le vin en sidre, que par remede que i'eusse peu inuenter. Dauantage on cognoist assez l'humidité naturelle du sidre, en ce qu'il nourrit & engraisse fort ceux qui en vsent, & qu'il oste fort bien & promptement la soif, & toute alteration de quelque occasion qu'elle vienne, i'entens celuy qui est fin, transparent & hors de douceur. Aussi la pomme dont il est fait est humide.

Ceste humidité du sidre corrige tellement sa chaleur qu'elle n'est si dommageable à homme qui en vse de quelque habitude qu'il soit, que seroit la chaleur du vin sans eau. C'est assez de la temperature du sidre, venons à ses autres vertus & facultez.

Les vertus & proprietez singulieres du sidre.

CHAP. IIII.

TOVT boire ordinaire doit estre doué de trois facultez singulieres, sans l'vne desquelles nul ne peut meriter le premier lieu, ni estre le parangon des autres. La premiere, qu'il soit facile à digerer: la seconde, qu'il penetre promptement: la tierce, qu'il humecte & corrige la siccité des parties solides, & oste la soif: lesquelles trois ne s'assemblent en aucun bruuage naturel, que au seul sidre, que ie sache.

L'eau, que Dieu & la nature ont donnee à tous animaux pour boire commun, a bien vertu d'humecter, qui est la principale, & de moderer la chaleur naturelle, de peur qu'elle ne consume trop tost l'humidité radicalle, de laquelle elle se paist & nourrit, mais elle n'est si facile à digerer, ni de parties assez tenues & subtiles, pour penetrer promptement. Et partant si celuy qui en vse n'a la chaleur vigoureuse, & qu'il ne s'exerce, elle demeure longuement en l'estomach & és hypocondres, excitant obstructions, tensions, durtez, & pesanteurs tres-fascheuses. *Les vices de l'eau.*

Le bon vin est facile à digerer, & de parties assez tenues, pour arrouser promptement toutes les parties solides, mais s'il n'est corrigé d'eau, tant s'en faut qu'il humecte comme l'eau

Le vin eschauffe & desseche. ou le sidre, qu'il desseche & eschauffe si bien le foye, qu'il en prouient grand nombre de maladies, principalement en chaudes & seches complexions, comme fieures, inflammations, dartres, prurit, & toutes les autres especes de galles & gratelles, hydropysie, disenteries, & semblables.

La biere est oppilatiue La Biere est de grande & forte nourriture, mais elle oppille fort, & rend la personne pesante & melancholique, & partant est fort insalubre à toute personne de qualité, & qui vit en repos.

Il est donc certain que le seul sidre a obtenu ensemble les trois facultez susdites, bien proportionnees au naturel de l'homme, pour l'entretenir en santé & prolonger sa vie: de chacune desquelles nous toucherons quelque mot particulierement.

Digestion du sidre. Quand à la facilité de digestion, ou concoction, l'experience m'a apprins qu'elle se troue telle au sidre fin, delicat & assez meur, qu'il n'y a vin qui ne luy cede, fust-ce vin d'Aï.

C'est abus de penser que tant plus le vin est chaud, fort & puissant, tant plus il soit facile à digerer. Il est certain que la chaleur naturelle de l'estomach estant temperee, fait plus aisément la concoction de choses temperees, & fort proches de son naturel, que des plus dissemblables: car comme les choses temperees fortifient & conseruent nostre chaleur naturelle, ainsi celles qui en sont fort eslongnees, la trauaillent & molestent, soyent froides soyent chaudes. Or le sidre fin & delicat, estant en bonne maturité,

approche

approche fort de la temperature de nostre sang & de sa chaleur naturelle: voire trop plus que le vin. Dauantage il a peu de corps & de matiere, qui fait beaucoup à sa facilité de concoction & celerité de distribution, d'autant que tant plus tout boire a de corps & de matiere, tant plus nature trauaille à le cuire & digerer. Et me souuient sur ce propos auoir veu bon nombre de personnes debiles d'estomach, & subjects à cruditez, affermer que le sidre tel que i'ay descrit leur donnoit moins d'empeschement à l'estomach, que le meilleur vin d'Orleans qu'ils peussent boire: & ay noté que tels personnages estoyent sanguins à ioues vermeilles, ayant le foye chaud, & l'estomach tendre & delicat.

Quelques vns digerent mieux le sidre que le vin.

Si on veut corriger vne crudité d'estomach qui prouienne de cause froide, ie confesse bien que le vin y est plus propre que le sidre, d'autant qu'il eschauffe dauantage. Mais si la debilité & crudité d'estomach est causee & entretenue par l'excessiue chaleur du foye, & par amas de cholere ardante en la vessie du fiel & au mezentaire, comme il aduient assez souuent, le sidre y est trop meilleur que le vin, encores le doit-on tremper d'eau, de moitié, ou du tiers pour le moins.

Que le sidre soit de subtile & tenue essence pour penetrer incontinent, & estre promptement distribué, on le peut apprendre de l'excretion de l'vrine qui vient tost apres le past, comme si on auoit beu du vin blanc. Car Hypocrate est d'aduis que les choses dont l'excre-

Distribution du sidre.

tion & euacuation eſt prompte, nourriſſent legerement. Or elles ne peuuent nourrir legerement, ſans eſtre ſoudain diſtribuees, d'autant que la diſtribution de l'aliment precede la nutrition.

Dauantage on cognoiſt aſſez la legereté de ſa diſtribution, en ce que l'eſtomach ne les hypocondres n'en deuiennent enflez, ni les veines oppillees. Ce qu'on peut remarquer en ceux qui vſent communément des fins & delicats ſidres de Coſtentin, qui ſont pour la pluſpart ſanguins, de couleur viue & vermeille, & ont les hypocondres eſgalement mollets & obeiſſans au tact.

La pluſpart des Coſtẽtinois ſont ſanguins & vermeillets.

Il reſteroit de monſtrer que le ſidre humecte ſuffiſamment, mais nous en auons aſſez traité cy deſſus parlant de ſon temperament, Venons maintenant aux autres vertus & facultez, non neceſſaires au boire commun, mais treſ-vtiles ſi elles ſ'y rencontrent. La premiere & principale eſt l'alimentaire, qui luy eſt commune auec le vin: de laquelle portent ſuffiſant teſmoignage les gens de faiz & de peine de ceſte prouince, qui fourniſſent mieux au trauail auec pain & ſidre, ſans viande, qu'ils ne feroyent auec pluſieurs viandes ſans ſidre. Et la plenitude des biberons, qui tariſſent ſix ou ſept pots de ſidre en rongeant vne ſeule crouſte de pain, & ſont ſi bien nourris qu'ils creuent de graiſſe. Tout ſidre donc nourriſt & ſubſtante le corps, mais l'vn plus que l'autre, comme fait auſſi le vin. Les ſidres de pommes ſures ſont cruds & aqueux, & partant de petite nourritu-

Vertu alimentaire du ſidre.

re, comme entre les vins ſont les verds qu'ils ont ignominieuſement ſurnommez ginguets, & les poirez faits de poires aſpres & reueſches.

Ceux qui ſont de pommes douces nourriſſent beaucoup, & tant moins la pomme a de ius tant plus le ſidre en eſt puiſſant & nourriſſant. Et ſi on en veut faire quelque iugement par le gouſt, par la couleur & conſiſtence, tout ſidre doux haut en couleur, gros & eſpais, eſt de grande nourriture : celuy qui eſt du gouſt commun des bons ſidres hors de douceur, clair & fort deſchargé en couleur, eſt de plus petite. Le ſur, de couleur d'eau, ou de poiré, de treſ-petite. Comme donc le vin blanc, ou paille d'œil de perdrix, non doux, ains ſubtil & delicat, encores qu'il ſoit plus plaiſant & plus ſalutaire, nourrit beaucoup moins que le doux & que le rouge : Auſſi le ſidre fin & delicat, du gouſt commun des ſidres excellens hors de douceur, de couleur de Ptiſane, en laquelle il y ait bien peu de regliſſe : encores qu'il ſoit plaiſant & plus propre pour l'entretenement de la ſanté, que celuy qui eſt plus gros, plus haut en couleur & plus doux, eſt neantmoins de beaucoup plus petite nourriture.

C'eſt aſſez de ce propos, venons à ſes autres vertus, il a encores ceci de commun auec le vin, qu'il augmente, fortifie & excite la chaleur naturelle par ſa douce & benigne chaleur, rendant la perſonne plus prompte, plus agile, & plus vigoureuſe à toutes ſes actions. Il reſiouit auſſi & eſt cauſe de lieſſe, par le moyen d'vne vapeur temperee & familiere à la nature, laquelle ſe *Le ſidre fortifie & reſiouit l'humeur.*

respand promptement par tous les membres, voire s'insinue iusques aux veines & arteres, & és ventricules du cœur, reprimant, dissipant, & corrigeant toute vapeur, ou fumee melancholique. C'est pourquoy nos anceſtres ayans remarqué ceſte vertu & faculté és pommes odoriferantes, & en leur ius, nous en ont composé vn syrop, pour les melancholiques, que les Apotichaires dispensent par toute la France, & gardent en leurs boutiques.

Syrop de ius de pommes.

Or si le Syrop fait de ius de bonnes & odoriferantes pommes, corrige la siccité & toute autre peruerse qualité de l'humeur melancholique, aduste & bruſlé, dissipe ses vapeurs & fumees, & pour ceste cause resiouit les personnes atriſtees, il eſt bien raisonnable que le sidre ait bien plus d'efficace. Car le ius de pommes perd la pluspart de sa benignité & de ses esprits en la cuisson du Syrop, & le sidre eſtant cuit & purifié par sa naturelle chaleur, retient sa propre temperature, & toutes ses autres facultez entieres.

Le sidre eſt excellent aux melancholiques par aduſtion.

Outre ce teſmoignage de l'antiquité, nous auons aſſez experimenté en la curation d'vne infinité de melancholiques, hypochondriaques, & en moymesme quelle eſt l'efficace du sidre, à la correction de l'humeur melancholique, fait par aduſtion de cholere & de tous ses accidens: Car ayant eſté fort trauaillé trois ans entiers d'vne palpitation de cœur, & d'autres accidens familiers aux melancholiques hypochondriaques, apres auoir obſerué regime exquis, corrigé par tous moyens poſſibles, & pur-

gé fouuent l'humeur melancholique bruflé, ie ne me fuis du tout remis en mon naturel, iufques à ce que m'eftant retiré en Normandie, pour la fureur des guerres ciuiles, i'aye commué l'vfage du vin en fidre, lequel m'a tellement, & en peu de temps reftabli en ma premiere fanté, qu'il ne me refte aucun veftige de la precedente maladie: laquelle neantmoins plufieurs eftimoyent incurable.

Le vin diffipe bien les vapeurs melancholiques & recree l'efprit de l'homme, mais fi l'humeur eft fait par aduftion de cholere, il en empire la caufe, la deffechant & bruflant dauantage: Mais le fidre a cela de propre & de peculier, qu'en corrigeant les accidens de tel humeur, il en amende & adoucit la caufe. Car, comme i'ay dit cy deffus, parlant de fa temperature, il humecte mieux tout humeur adufte, mefmes les corps fecs & arides, que remede qu'on puiffe excogiter, qui n'eft pas vne petite prerogatiue.

Outre, il a cela encor commun auec le vin, qu'il eft excellent remede de toute fyncope ou foibleffe, excitee de grande euacuation, pour les efprits diffipez qu'il repare incontinent: toutesfois en ceci il eft inferieur au vin. Il prouoque auffi le fommeil, & rend le dormir doux par la benignité de fa vapeur, voire beaucoup plus que le vin François. Il y a dauantage qu'il tient ordinairement le ventre plus mol que le vin, par ce qu'il humecte.

Le fidre excellent pour les nourrices.

Il fait abondance de laict aux nourrices, voire corrige le vice de leur fang, fi elles auoyent

esté nourries de vin, ou de biere au parauant: tellement que les Princes & grans Seigneurs deuroyent estre bien curieux d'en faire vser aux nourrices de leurs enfans, pour les exempter de tant d'inconueniens que l'vsage du vin leur attire.

Somme, que si nous ostons au vin la faculté desiccatiue, pour laquelle il est commode à lauer les playes & fomenter les parties nerueuses, on n'y pourra remarquer faculté aucune qui ne se rencontre au sidre, sinon en pareil degré, pour le moins en tel, qu'elle suffist, voire est beaucoup plus commode pour l'vsage de l'homme. Et encores est-il certain que pour l'vtilité qu'on tire de la siccité du vin és maladies exterieures, qu'il porte grande incommodité à la plufpart des interieures.

La difference des sidres.

CHAP. V.

QVAND aux vertus & facultez susdites, encore qu'elles se rencontrent en tout bon sidre, si est-ce que selon la differéce d'iceux, l'vne est en l'vn plus grande qu'en l'autre. Pour ceste cause il sera bon de declarer par le menu les principales differences, & leurs peculieres vertus & proprietez. On les peut tirer comme celles des vins, de leur couleur, du goust, de leur consistence, & de leur vertu ou faculté.

La couleur des sidres. Quand à la couleur, tout sidre recent estant

encores trouble, ressemble aux eaux des riuieres desbordees & troublees par le meslange des terres qu'elles rauagent: quelque peu plus rouge, s'il est fait sans eau, de pommes douces, rouges & iaunes, reuenant à l'eau des petites riuieres qui coulent par terres de mine de fer: quelque peu moins, s'il est de pommes sures, ou autrement destrempé d'eau. *Couleur des sidres nouueaux.*

Tout tel sidre est de difficile concoction, il trouble le ventre, & enfle l'estomach & les hypocondres, il oppille & fait grand amas de cruditez & ventositez, attirant par ce moyen plusieurs maladies longues, comme obstruction & durté de ratte, coliques venteuses, pasles couleurs, fieures quartes, &c. Partant nul n'en doit vser qui ait desir de conseruer sa santé, s'il n'est homme de peine.

Quand au sidre purifié, il s'en trouue de rouge comme vin, bien excellent, fait d'vne pomme, qu'ils appellent Escarlate en Costentin, de moyenne grosseur, toute rouge comme sang, & pleine de petites veines rouges à la morsure. Ce sidre se garde deux ans en bonne annee: au parauant qu'il soit defequé, il est gros & espais, mais estant paré & bien defequé, (ce qui ne luy aduient plustost que sept ou huict mois) il est assez transparent, doux & picquant, ensemble aromatique, comme s'il estoit sophistiqué de sucre & de canelle. *Sidre rouge escarlatin.*

On en trouue encor d'autres rouges comme vin, desquels ie ne sçay les noms, comme chez le sieur du Sausay en Costentin, où il s'en fait d'vne petite pomme verde, d'aussi rouge que

vin clairet François. La pomme appellee Sauuage, ou Nostre-dame sauuage, fait sidre excellent & haut en couleur, comme vin paillet la premiere annee.

Apres cest escarlatin, & autres sidres de couleur rouge, doit auoir lieu le sidre appelé Ameret, ou d'Ameret, par ce qu'il est fait de pommes ameres : & apres cestuy-ci le Muscadet, ainsi appellé, d'autant qu'il est de la couleur, de l'odeur, & du goust de la muscadelle. Ce sidre est plus haut en couleur que celuy de couleur d'Ambre, non toutesfois si rouge que l'Escarlatin, ains roux ou tanné comme vin muscadet. Il est donc moyen entre l'Escarlatin & ceux de couleur d'Ambre.

Ameret.

Muscadet.

Renouuet.

La couleur du sidre renouuet ou renouuelet vient apres celle du muscadet, ainsi appellé pource qu'il est des premiers faits, & des premiers prests à boire. Il est donc quelque peu plus deschargé en couleur que le muscadet, mais beaucoup moins que ceux de couleur d'Ambre, dont nous parlerons cy apres. Il ne cede à nul autre à sa primeur, mais si on ne le boit dans sept ou huict mois, ils disent qu'il perd beaucoup de sa grace & vigueur, & que sa couleur se diminue fort, il est gros & fort espais les deux ou trois premiers mois, s'il est fait sans eau : mais si on y met le tiers ou le quart d'eau, il se purifie si tost que dans la fin du deuxiéme mois il est en sa bonté, de couleur d'Ambre & transparent, plus plaisant & plus salubre que celuy qui est pur & sans eau, mais non pas si puissant. Encores qu'il soit fait sans eau il se pu-

rifie fort bien dans le troisiéme ou quatriéme mois plus tard, ou pluſtoſt ſelon le terroir.

Le ſidre de pommes de Gay eſt excellent, & preſque auſſi haut en couleur que vin paille du commencement, mais il ſe deſcharge ſi bien qu'il vient à la couleur du muſcadet, & preſque à couleur d'Ambre. *Pommes de Gay.*

Tout ſidre haut en couleur, eſt puiſſant & de grande nourriture, pourueu que telle couleur ne ſoit accidentelle, pour eſtre bas & eſuenté, ce que le gouſt peut diſcerner. Les vins rouges ſe diminuans au vaiſſeau & tirans à l'eſuent, paſliſſent, mais les ſidres qui ſont de couleur d'Ambre rougiſſent & rouſſiſſent du commencement de l'eſuent: puis ſe deſchargent ſi bien qu'ils approchent de la couleur des ſidres de pommes ſures.

Ceux du pays d'Auge, & autres, obſcurs & mal defequez, ſe deſchargent tellement lors qu'ils commencent à ſurir, qu'en fin ils reſſemblent de couleur au ſidre de pommes ſures, comme fait auſſi tout ſidre qui deuient acide.

Ces trois ſidres cy deſſus ſpecifiez, & autres qui ſe trouueront hauts en couleur, puiſſans & vertueux, ſont propres pour ceux qui ont beſoin d'eſtre nourris, eſchauffez, & fortifiez, pour ceux qui defaillent par ſyncopes & foibleſſes, & pour les melancholiques froids, d'autant qu'ils reparent & reſtaurent promptement les eſprits diſſipez, cuiſent & eſchauffent tout humeur crud, diſcutent les vapeurs melancholiques, & reſiouiſſent: mais ils chargent le cerueau & enyurẽt, ſi on en boit plus que de raiſon.

Sidres de couleur d'Ambre.

Apres ces ſidres rouges, roux, tannez, & orengez, viennent ceux de couleur d'Ambre, les plus propres de tous pour la nourriture de l'homme. Ceſte couleur eſt preſque iaune & fort tranſparente, reuenant à la couleur de ceſt ambre dont on fait des patenoſtres, que les Latins appellent Succinum, & a la couleur d'eau, dans laquelle on auroit fait bouillir vn peu de regliſſe, ſinon que tel ſidre eſt plus tranſparent.

Tels ſont les excellens ſidres de Coſtentin: de Becquet, Couet, Guillot-Roger, Amerdoux, Cul noué, & autres, lors qu'ils ſont bien cuits & bien purifiez: car au parauant ils ſont rouges comme ceux dont nous venons de parler. Ils nourriſſent ſi ſuffiſamment, qu'ils ne cedent au vin, & ne ſont pas moins faciles à digerer, qu'ils penetrent & paſſent promptement. Les plus petis & plus delicats d'entre-eux n'ont aucune incommodité. Les plus forts & puiſſans ne peuuent eſtre notez que de deux vices qui ſe peuuent corriger facilement, c'eſt qu'eſtans vaporeux ils chargent le cerueau, & enyurent autant pour le moins que le vin: D'autrepart ceux d'entre eux qui ſont forts & groſſiers, eſchauffent plus que de beſoin, & ne deſalterent ſuffiſamment, mais y adiouſtant eau en les buuant & en vſant ſobrement, il ne ſe trouuera teſte ſi catharreuſe qui en ſoit fort offenſee, ni homme ſi alteré qui n'en ſoit ſatisfait: toutesfois celuy qui aime ſa ſanté, choiſira les mieux clarifiez & plus petis, d'autant qu'ils ſont moins fumeux & plus aperitifs.

Sidres d'Auge.

Les ſidres d'Auge de pommes douces, ſont

de grande & bonne nourriture, mais la plusꝑart d'iceux ne viennent iamais transparens, d'autant qu'ils ne se purifient nettement, ains demeurent à demy troubles & obscurs, s'ils sont faits sans eau, soit que le terroir fort gras en soit cause, soit qu'ils n'ayent esté curieux de faire race de pommes excellentes à sidre, soit qu'ils facent leurs sidres de toutes sortes de pommes. Et me sembleroit que les deux derniers points seroyent la principale cause du mal: d'autant que le sieur du Brueil, situé au fonds d'Auge, a ordinairement sidres fins & de couleur d'Ambre, par ce (comme i'ay entendu) que les greffes en ont esté apportees de Costentin, par la curiosité & diligence de ses predecesseurs: & quand à l'autre raison, i'en ay fait faire en Auge de pommes eslites, qui se trouuoyent de couleur d'Ambre, fin & tres-excellent. Toutesfois le terroir y fait beaucoup, car estant gras, le sidre en est plus grossier, & estant sablonneux ou pierreux, il est ordinairement fin & transparent. Ie cõfesse bien que leurs gros sidres nourrissent plus que les fins, delicats & transparens de Costentin: Mais par ce qu'ils sont oppillatifs, ils ne sont propres qu'aux gens de peine & de labeur.

Au dessous des sidres de couleur d'Ambre, sont quelques excellens sidres de Costentin pres Carenten. Ils sont faits de pommes aigre-douces, comme passe-pomme, qui rendent beaucoup de ius, qui est cause qu'ils sont fins, delicats & transparens, faciles à digerer, & de prõpte distribution, mais de petite nourriture, *Sidre de pommes aigre-douces.*

propres neantmoins pour les malades. De telle couleur sont les sidres de Cheualier, & de pomme-poire du sieur de Beuzeuille sur le Vey. Les sidres de pomme de Renette, & de Cappendu, si on en faisoit seroit si foible, qu'ils perdroyent toute leur force & chaleur dans le troisiéme ou quatriéme mois, ou plustost, si on n'y en mesloit d'autres qui eussent le ius plus vigoureux.

Beuzeuille sur le Vay.

Tels sidres sont propres pour tous hommes de chaude & seche temperature qui viuent en repos, sans grand exercice: comme sont aussi les petis sidres des bonnes pommes douces, ausquels on met le tiers d'eau, principalement les cinq ou six premiers mois, pendant que les gros se purifient. La plusspart des sidres de pommes sures ont si peu de couleur qu'ils ressemblent au Poiré, & sont de peu de nourriture, difficiles à digerer, s'ils ne sont tant gardez que leur chaleur naturelle puisse cuire & vaincre l'acidité & crudité, comme il aduient dans la troisiéme annee à ceux qui l'ont forte & vigoureuse.

Sidre de pommes sures.

Tous sidres de couleur d'Ambre, & au dessous, bien purifiez & transparens, sont estimez excellens pour l'vsage de l'homme, d'autant qu'ils ont en soy toutes les conditions que l'on peut desirer au plus excellent bruuage. Ils sont promptement & facilement digerez & distribuez: ils humectent, ils nourrissent & resiouissent, sans trop eschauffer ni brusler les parties nobles. L'homme qui vit en oisiueté & repos doit entre ceux-ci choisir les plus foibles & delicats, qui ont moins de couleur, pourueu qu'ils

n'ayent autre vice d'ailleurs: non seulement par ce qu'ils sont incontinent digerez & distribuez, comme seroit quelque petit vin blanc. Mais aussi qu'ils nourrissent moins & humectent mieux. L'homme de peine doit choisir les plus puissans, qui sont plus hauts en couleur, par ce qu'ils nourrissent & fortifient dauantage.

Les plus deschargez en couleur, petis & delicats, se peuuent permettre aux febricitans & alterez, auec suffisante portion d'eau: non pas ceux qui sont hauts en couleur, forts & fumeux, non plus que le vin: ni mesmes aux catharreux. Tous gros sidres qui ne se purifient iamais suffisamment, & encores ceux qui sont à demi troubles, de couleur d'eau de riuiere desbordee par terres labourables, sont dommageables pour les obstructions qu'ils excitent, & les maladies qui en procedent, encores plus ceux qui se noircissent incontinent qu'ils sont hors du vaisseau. C'est assez de la couleur des sidres, venons à la saueur.

Le goust du sidre.

CHAP. VI.

LE goust du sidre est de plus grande importance pour faire iugement de sa bonté & vigueur que n est la couleur. Tout bon sidre recent est doux ou amer: Tout bon sidre clair & purifié est doux, ou du goust commun des bons sidres,

qui ont n'agueres perdu leur douceur, lequel n'a point de nom, non plus que le gouſt commun des vins ſans douceur.

Les mauuais ſidres ſont ſurs ou aigres, ou inſipides comme eau. Quelquefois ils ont eſtrange gouſt du terroir, ou du vaiſſeau, ou de quelque autre cauſe. Tout ſidre doux eſt excellent & de bon vſage, ſ'il eſt bien defequé, fin, delicat, & en parfaite maturité. Il nourrit beaucoup, il eſt facile à digerer & de prompte diſtribution, propre aux poulmons, aux reins vlcerez, & à la veſſie. Il a toutesfois ceſte incommodité qu'il engraiſſe beaucoup, parquoy il n'eſt propre aux perſonnes replettes: mais celuy qui eſt encores doux & crud, il enfle, oppile, & amplifie le foye, encores qu'il ſoit par aduenture clair & bien defequé. Neantmoins d'autant qu'il eſt de grande nourriture, on le doit permettre aux gens de peine & de trauail.

La langue ſeule de celuy qui eſt accouſtumé aux ſidres, peut bien diſcerner les ſidres doux aſſez cuits par leur propre chaleur, & partant preſts à boire, d'auec les autres qui auec leur douceur ont encores quelque crudité, comme elle fait auſſi des vins.

Et faut en outre ici noter, qu'entre les ſidres excellens, il y en a qui retiennent vne grande douceur deux ou trois ans entiers. Et lors que ils commencent à la perdre, commencent auſſi à ſ'affoiblir & à ſurir, tellement qu'on trouuera ſouuent des ſidres ſur-doux, ou aigre-doux, ſçauoir à demy deſia ſurs, & à demy encores doux: ou n'agueres faits de pommes aigre-dou-

Sidre aigre-doux, ou ſur-doux.

ces. C'est pourquoy ceux-la qu'on a cogneu par longue experience estre de ce naturel, se doyuent boire doux : car telle douceur n'est oppillatiue, ni autrement dommageable, non plus que la douceur du vin d'Anjou de deux ou trois ans : ains la douceur qui est iointe auec crudité, laquelle auec le temps se pourroit cuire & tourner en force & vigueur.

Les autres perdant leur douceur, demeurent excellens du commun goust des sidres non doux, les vns demi an, les autres vn an ou deux, de telle façon, qu'on peut s'asseurer qu'entre la douceur & l'acidité ou sureur des sidres, il y a vne longue & large espace, en laquelle on remarque grande varieté au goust des sidres.

Tout sidre amer est encores crud & loin de sa perfection, car toute amertume de sidre se peut tellement cuire auec le temps, qu'elle se tourne en force & vigueur. Et n'y a doute, que les sidres qui sont faits de pommes d'Amerdoux, ne soyent tenus des plus excellens, & de plus longue garde, n'estans prests à boire plustost que la seconde ou troisiéme annee. Estans recens ils sont gros & espais, troubles, rudes, & amers, mais ils deuiennent fins, doux & vigoureux, & en fin du commun goust des sidres hors de douceur. Ils eschauffent & nourrissent beaucoup, mesmes resiouissent & enyurent. *Du sidre amer.*

Les excellens sidres d'Ameret, Couet, Guillot-Roger, Sapin, Hecouet, de Guay, & la meilleure partie des autres perdans leur douceur, viennent au goust commun des bons sidres de couleur d'Ambre, lequel toutesfois varie quel-

que peu pour l'espece de la pomme, le terroir, l'annee, & la façon. Mais de ceste difference & varieté on ne peut bailler autre iuge que la langue & le palais de celuy qui y est nourri, non plus que de la diuersité des vins. Et de vray, tout ainsi qu'vn bon gourmet, peut promptement par le goust des vins, discerner leur creu, leur aage, & leurs autres differences, aussi celuy qui est accoustumé aux sidres, remarque au goust toutes leurs vertus & imperfections, l'aage, le terroir, & autres differences.

Les sidres aigres.

Les sidres surs, ou acides, sont tels, ou pour estre faits de pommes sures, ou par meslange d'eau, ou pour estre tant gardez que la plus subtile partie de leur chaleur naturelle se soit resoluë, dissipee, & degastee, le reste d'icelle demeurant caché & enseueli en leur serosité. Il se trouue des pommes sures qui ont assez peu de ius, & partant rendent sidre assez vertueux, duquel l'acidité se peut tellement cuire auec le temps, que dans la troisiéme annee ils deuiennent excellens, du goust commun des bons sidres, comme i'ay noté cy dessus. Tel est le sidre fait des pommes de Fou-sauuage, & de Bosc. Tous sidres surs sont difficiles à digerer, comme seroyent vins verds, ils sont dommageables à l'estomach, & aux premiers intestins: mais ils profitent au foye qui seroit chaud & sec: ils ont beaucoup plus d'excrement sereux, & moins d'aliment que les doux, ils engendrent excremens, partie cruds & aqueux, qui se peuuent purger par les reins & par la vessie en forme d'vrine: partie cruds & visqueux dont prouiennent

Pommes de Fou-sauuage, & du Bosc.

uiennent obstructions, choliques venteuses, cruditez d'estomach, pasles couleurs, &c.

Ceux qui sont surs, pour estre faits de pommes sures, & les bons qui n'agueres commencent à surir, se peuuent permettre (comme nous auons dit ci dessus) à toutes personnes qui font exercice, mesmes aux autres qui ont bon estomach & le foye chaud: mais ils offensent grandement tous ceux qui ont mauuais estomach, toutes complexions froides & humides, & les personnes qui ont passé cinquante ans, mesmement tous ceux qui sont subiects aux obstructions de ratte, pasles couleurs, ou autres froides & longues maladies de quelque aage qu'ils soyent. Les plus mal-faisans de tous, sont ceux qui pour auoir esté trop longuement gardez sont deuenus surs: car les autres ont vne chaleur naturelle plus forte, enseuelie en leur crudité, comme aussi ont les vins verds, & les poirez.

Le sidre aigre, qu'ils appellent par deçà aigre simplement, n'est employé qu'aux sauces. *Sidre aigre.* Le sidre presque insipide est tel, ou pour auoir esté trop mixtionné d'eau, ou pour auoir perdu toute sa force & vigueur, mesme son acidité, comme il aduient au vin qui deuient Vappa, que nous disons poussé: Tel sidre doit estre reietté de tous, comme estant pire qu'eau.

Les sidres qui retiennent quelque goust estrange du lieu de leur creu ne sont dangereux, mais ceux qui ont prins cela du vaisseau, moisi & chancy, ou remugle, ou de quelque meslange estrangere, doyuent estre condamnez. Le

boire penetre promptement és veines & arteres, y portant & communiquant à tout le corps toutes ses qualitez, chose qui doit bien nous inciter à le choisir exempt de tout vice notable.

De l'odeur, consistence, & force du sidre.

CHAP. VII.

L'odeur du sidre.

LE Sidre qui est de suaue, plaisante & aggreable odeur, repare plus promptement les esprits dissipez, & resiouist mieux que celuy qui en est priué: mais aussi est-il plus incommode pour la teste, si quelqu'vn est subiet à la pesanteur d'icelle, à douleurs, ou fluxions & catharres: il est propre pour ceux qu'on veut promptement retirer de foiblesses & syncopes, renourrir & fortifier.

Celuy qui est fœtide, ou d'autre graue & mauuaise odeur, est plus dommageable que celuy qui a seulement mauuais goust, dont nous auons parlé cy dessus, d'autant que par sa vapeur il communique son vice plus promptement, au cœur & aux autres parties nobles.

Consistence du sidre.

Quand à la consistence des sidres, celuy qui est gros & espais fait beaucoup plus de sang que celuy qui est fin, bien purifié, & de subtile essence, & nourrit aussi dauantage: mais il n'est propre qu'aux gens de peine, pour les obstructions qu'il engendre aux hommes de lettre & de repos. Ceux-ci choisiront sidres fins & delicats, lesquels soyent aussi faciles à digerer qu'à

distribuer, qui humectent & desalterent mieux, & en somme qui ayent facultez contraires aux vices des grossiers.

Quand à la force & vertu, ou debilité des sidres, celuy qui est estimé petit, pourueu qu'il soit clair, fin & delicat, bien meur & exempt de toute acidité, doit estre choisi pour les malades, & permis mesme en fieure, si elle n'est fort ardente, pourueu qu'il soit moderé de moitié, ou du tiers d'eau: Mais le fort & vigoureux n'est propre que pour les hommes bien sains, ou pour les debiles & refroidis sans fieure, en general pour ceux qui ont besoin d'estre bien noutris, eschauffez, fortifiez & resiouis. *De la force & vertu du sidre.*

Il y a encores d'autres differences des sidres, qui sont prinses ou de leur aage, ou de la temperature de l'annee, ou de la diuersité des pommes dont ils sont faits, ou de leur façon, ou du terroir où ils ont creu, lesquelles on pourroit obmettre, d'autant qu'elles dependent toutes & sont comprinses sous les premieres & principales, dont nous venons de parler suffisamment, & pour bien dire ne sont qu'accidentales: car quoy qu'on puisse alleguer d'ailleurs, tout sidre de bonne couleur, de goust, de consistence, d'odeur & de faculté exquise, doit estre estimé excellent, quelque aage qu'il ait, ou de quelque creu, ou pommage qu'il soit. Et au contraire tout sidre qui n'a couleur, ne goust, n'odeur, ne consistence loüable, ne vigueur, ne peut estre iugé bon, encores qu'il fust du creu de Costentin, & des meilleures pommes. Ie diray toutesfois briefuement vn mot de chacu-

L'aage des sidres. ne, pour mieux esclarcir ceste matiere.

Quand à l'aage des sidres, nous auons desia dit que les vns se gardent vn an, les autres deux, les autres trois ou quatre: les autres sont prests à boire dans le deuxiéme, ou troisiéme mois. Ce sera donc vne regle generale, que tout sidre sera meilleur en la fleur de son aage, que non pas en son enfance, ou en sa vieillesse. Car le recent & nouueau fait, est crud, oppillatif, & difficile à digerer, (comme il a esté dit) & le vieil qui commence à surir, n'est guere moins dommageable, & s'il est desia sur, est du tout à reietter à gens delicats. Or l'vn est à my-aage, sçauoir en sa force & bonté, dans trois mois, l'autre dans vn an, l'autre à deux ans, selon la temperature de l'annee, la pomme dont il est fait, le terroir & la façon, & selon aussi que l'annee est fertile ou sterile, comme nous declarerons cy apres par le menu.

Le sidre varie selon la temperature de l'annee. La disposition & temperature de l'annee change la qualité des sidres, aussi bien que des vins: en annee toute froide & humide, telle qu'à esté ceste presente mil cinq cens soixante & traize, les pommes sont non seulement fort petites & mal nourries, pour la debilité du Soleil, encores qu'il en soit aussi grande rarité que iamais, mais aussi elles ont peu d'odeur, & partant les sidres seront peu vigoureux, & suriront dans la premiere annee. Au contraire en annee bien temperee, ou inclinante à chaleur & humidité, les pommes sont plus grosses & bien nourries, & le sidre plus excellent, pourueu que l'annee ne soit tant fertile que l'arbre

ne les puiſſe toutes bien nourrir d'aliment aſſez elaboré. Car ainſi qu'en pleine vinee, les vins ne ſont iamais excellens, auſſi ne ſont les ſidres quand les pommiers ſont fort chargez.

Quand à la façon, celuy qui eſt ſans eau ſe garde bien plus longuement, auſſi n'eſt-il ſi toſt purifié, ni toſt preſt à boire. Tout ſidre de garde doit donc eſtre fait ſans eau, mais à celuy qu'on veut boire les ſix premiers mois, il eſt bon d'y mettre quelque quatriéme ou cinquiéme portion d'eau, pour l'auoir preſt dans le troiſiéme, ou quatriéme mois, ſi les vieils defaillent.

Celuy où il y a portion de pommes ſures ſe purifie aſſez toſt, ſans eau, & n'eſt trop vertueux, pour eſtre beu pur. Le terroir fait autant à la force & vertu des ſidres que des vins, le Coſtentin eſt le meilleur pour les excellens.

Le pays d'Auge les fait puiſſans & vertueux, mais pour la pluſpart eſpais, groſſiers, & mal clarifiez. Le pays de Caux leur donne vn gouſt de terroir, pour le moins en quelques lieux où il y a de la marne.

Quand à la difference des ſidres, prinſe de la diuerſité des pommes, encores qu'il ſoit bien difficile, voire quaſi impoſſible d'en parler pertinemment, pour l'incertitude de leurs noms, leſquels varient à chaſque village : ſi eſtce que pour fauoriſer les nations, où il n'y a commodité de vins, qui ſe pourront delecter cy apres à faire race de bonnes pommes à ſidre, i'en diray ce que i'en ay peu apprendre en diuers lieux de ceſte prouince, où i'ay frequenté

durant les premiers troubles, pour le secours de la Noblesse.

Ie ne m'arresteray à descrire partie des ordres des pommes sures, dont le nombre est quasi incomprehensible aussi bien que des douces, tant nature s'est delectee en la varieté de ce fait. C'est assez de la difference des sidres, tiree de la diuersité des pommes, Reprenons le fil de nostre discours.

Quelles sont les plus excellentes pommes à faire sidre.

CHAP. VIII.

Beuzeuille sur le Ve. LEs meilleurs sidres de la Normandie se trouuent en Costentin, & en premier lieu à Beuzeuille sur le Vé, chez le sieur duquel lieu se trouuent Cheualier,

Cheualier à Beuzeuille pomme rayee de rouge, grosse comme vn œuf ou plus, aigrette comme Passe-pomme: mais plus succulente, de couleur vn peu vermeille au dedans. Le pommier est moyen, & de menu bois.

Pomme-poire. Pomme-poire est plus longue, & plus ronde que Cheualier, ayant neantmoins mesme goust & presque mesme couleur au dedans, & autant de ius. Le pommier est moyen, mais plus rond que le precedent. Le sidre de ces deux especes de pommes pillees ensemble est si peu couloré qu'il seroit pris pour poiré, si on n'en goustoit. Il est si clair & si transparent qu'on verroit vn

ciron dedans, il estincelle fort au voirre, & est prest à boire deux ou trois mois apres sa façon. Il est clair, subtil & aperitif comme vin blanc, sans toutesfois offenser le cerueau par ses vapeurs, & sans trop eschauffer le foye, encores qu'on le boyue sans eau : autant different des autres bons sidres plus grossiers, que sont les plus petis vins François, & le plus petit vin d'Aï d'auec celuy d'Orleans. Il est fort salutaire pour tout homme de lettres & d'estat & qui vit en repos, principalement pour ceux qui sont de complexion chaude, seche & cholerique, & peut estre permis aux febricitans en le trempant de moitié d'eau, ou pour le moins du tiers. Il a en somme la mesme proportion entre les autres bons sidres, qu'a le vin appellé des Grecs Olygophore, entre les autres bons vins. Il se trouue aussi chez ledit sieur de Beuzeuille sur le Vé du Coüet, Anubet, d'Agorie, & autres especes de bons sidres, desquelles nous parlerons cy apres.

Amer-doux-blanc, pomme blanche assez grosse & longue, quelque peu cotelee. Le pommier fleurit des derniers, & neantmoins la pomme est des premieres meures, de sorte que le sidre s'en peut faire à la my-Septembre : lequel toutesfois est fort tardif à se cuire & purifier, & partant se peut garder en sa bonté iusques à la seconde annee. Ce sidre est des plus excellens & plus beaux, mesme des plus forts & vigoureux, de mode qu'estant trempé de moitié d'eau, il se trouue aussi fort & vertueux que le vin François, trempé seulement du tiers. *Amer-doux-blanc.*

C'eſt pourquoy ceux qui veulent viure en bonne ſanté n'en doyuent boire ſans le tremper, plus ou moins ſelon leur complexion: c'eſt le plus nuiſible au cerueau de tous les ſidres, comme eſt le vin d'Orleans de tous les vins qui ſe boyuent ordinairement en ceſte region.

Amer-doux-verd. Amer-doux-verd, eſt tardif, de fleur incarnate & belle, la pomme eſt meure à la Touſſaints: le ſidre eſt excellent & fort vigoureux, meſme la ſeconde annee, & ne doit eſtre beu ſans eau, principalement de ceux qui ſont ſubiects à catharres & à fieures.

Menuet. Menuet, petite pomme iaune & blanche, & quelque peu rouge, laquelle croiſt en grappe & tient fort à l'arbre, elle eſt douce, mais peu ſucculente: le ſidre en eſt excellent & de grande nourriture.

Doux-bel-heur. Doux-bel-heur, belle pomme & groſſe, ronde & courte, ayant la peau dure: ſi on veut attendre ſa maturité, le ſidre ne ſera fait pluſtoſt que le Careſme. Eſtant meure elle a vne douceur ſucree, le ſidre eſt fort clair & iaune, des meilleurs iuſques à la ſeconde annee.

Doux-balon. Doux-balon, pomme verde, ronde & molle comme vne balle, ou pelotte, groſſe, belle & douce, qui fait fort bon ſidre.

Doux au uesque. A Montereuil. Doux-auueſque, & grand nombre d'autres bonnes pommes à ſidre, ſe trouuent en Coſtentin, entre leſquelles on fait grand cas des ordres ſuyuantes à Montereuil, qui eſt à trois lieuës de Sainct Lo.

De Soucy. Pomme de Soucy, petite & rouge, bonne à manger cruë, laquelle neantmoins fait ſidre

excellent, qui se peut garder deux ou trois ans. Il se doit faire en Octobre, le pommier est petit.

Cheualier, grosse pomme & belle, qui a vn quartier rouge dehors & dedans, aussi bonne à manger que Passe-pomme, & neantmoins le sidre qui se fait d'elle semble estre excellent & fort iaune, & croy que c'est la mesme pomme qu'ils appellent Cheualier chez monsieur de Beuzeuille, dont i'ay parlé cy dessus. *Cheualier.*

Auoyne, pomme douce, belle & grosse, qui fait sidre bien clair, & neantmoins de longue garde, comme de deux ou de trois ans, principalement si elle estoit meslee auec pomme de Feine. *Auoyne.* *Feine.*

Iean-Almy, pomme iaune, douce & belle, fait sidre excellent, mais si elle est trop meure, trop pillee ou pressee, il est ordinairement chargé de flottons. Ils meslent en ceste maison Doux-bel-heur auec Cheualier, ou bien la pomme de Gay, pour auoir du sidre excellent. *Iean-Almy.* *Doux-bel-heur.*

Pomme de sainct Gilles est verde, belle & douce, comme si elle estoit sucree, elle a la queuë longue, & charge le pommier iusques au gros de l'arbre. *Sainct Gilles.*

Pomme de Rouget, grosse & ronde, le sidre est haut en couleur & fort excellent, & est le pommier de bon rapport. *Rouget.*

Oger, pomme surette ou aigrette, de bonne odeur, & plus plaisante à manger cruë que Passe-pomme, & qui fait neantmoins sidre clair, & de tres-salutaire vsage. *Oger.*

Cousinette, petite pomme rouge, bonne à *Cousinette.*

manger cruë, & à faire sidre : elle se garde iusques à Pasques, & fait le sidre clair & subtil.

Becquet. Ils ont en ceste maison de deux sortes de Becquet, vne sure & l'autre douce. Les sures ou aigrettes sont bonnes à manger cruës, comme Passe-pomme : les sidres qu'on en fait sont des premiers prests à boire.

Pomme cire. Pomme-cire, ou pomme à la cire, est douce comme miel, le sidre d'icelle se doit faire à la my-Aoust, & est des premiers defequez.

Turbet. Turbet, ou Turbat-caput, petite pomme douce, blanche. Le sidre est assez bon, mais il donne fort à la teste, dont la pomme a prins son nom. Le pommier monte en haut & est tost parcreu : la greffe de ceste espece a ceci de propre, à ce qu'ils en disent, qu'elle redresse le pommier sur lequel elle est entee, s'il estoit tortu.

Ils font bien cas en ceste maison de Foucsauuage, encores qu'il soit sur, par ce que le pommier charge souuent, & que dans la troisiéme annee le sidre se cuit & meurit si bien qu'il est de bon vsage. Ils font aussi estat d'Aigre-bel-heur, ou Sur-bel-heur, par ce que le pommier resiste fort aux iniures de l'air, & que il charge souuent. Et d'abondant qu'estant meslé auec des pommes douces, desquelles le sidre se noircit au voirre, il le purifie & clarifie fort bien, le rendant de plus longue & meilleure garde, & plus salubre.

Aigre-bel heur, ou Sur-bel heur.

Greffe de Monsieur, au logis du sieur de l'Estre pres la meruers Valongnes. Greffe de Monsieur, c'est vne sorte de grosse pomme douce, de la derniere fleuraison, & de la premiere maturité entre les bonnes. Le sidre se fait au commencement de Septembre. Les

greffes ont efté n'agueres apportees de Bifcaye. Monfieur de l'Eftre à deux lieuës de Valongnes a efté le premier qui les a entees, à ce que i'ay entendu au pays.

Courtd'aleaume eft comme la precedente, des dernieres fleurs, & de la premiere maturité, pomme moyenne, blanche, amere, & feche, prefte à fidrer en Septembre. Le fidre eft iaune & beau, & fi excellent qu'il ne cederoit à Ameret. *Court-daleaume, à Picquauuille.*

Barbarie de Bifcaye, groffe pomme longue verde & rouffe, rellee, douce-amere, fort bonne à manger cuite. Le fidre eft des meilleurs, mais trop groffier fi l'on n'y en mefle d'autres qui le clarifient. Il f'en trouue à Piquauuille chez monfieur de la Haulle, pres le Bourg-l'Abbé en Coftentin. *Barbarie.*

Camiere, pomme douce & groffe comme Peau de vieille, laquelle meflee auec Cul-noué fait fidre excellent, qui fe peut garder trois ans. On le fait à la Touffaints: le pommier eft de bon rapport. *Camiere.*

A Morfalines, pres la Hogue en Coftentin, il y a vne efpece de pommes, qu'ils appellent d'Efpice, defquelles on fait fidre fi excellent que il eft par deffus les autres, comme le vin d'Orleans eft par deffus le petit vin François. Le feu grand Roy François paffant par là en l'an mil cinq cens trente deux en fift porter en barraux à fa fuitte, dont il vfa tant qu'il peut durer. *Efpice, à Morfalines*

Belle-fille, groffe pomme blanche & douce, bonne à manger, elle fait fort bon fidre, mais elle eft peu fucculente, On en trouuera des *Belle-fille, à Mefailleville.*

greffes en Costentin, au Mesnil-vile.

Escarlate, chez le sieur de Meautis pres Carenten.

Escarlate, pomme moyenne, toute rouge comme sang, mesme au dedans en la morsure pleine de petites veines qui semblent contenir du sang, tant elles sont rouges. Le sidre est fort iaune tirant sur le rouge comme petit vin d'Aï. Le pommier est large & en rouë, non haut, le sidre se garde doux deux ans, il est espais au commencement, mais dans le six ou septiéme mois, estant bien paré ou defequé, il deuient doux & picquant & ressent fort la canelle. On le fait à la my-Octobre, On n'en doit boire sans eau, si on desire viure longuement en bonne santé, non plus que de tous les autres excellens, chauds, vigoureux & fumeux.

Ameret.

Ameret ressemble fort à Becquet, dont il sera parlé cy apres, excepté qu'elle n'est seulement douce comme Becquet, mais aussi amere, dont elle a pris le nom. Le pommier & son bois ressemble aussi au pommier de Becquet, & s'en fait le sidre en mesme temps. Ce sidre est des plus excellens, rouge & beau iusques à la seconde annee : mais par ce qu'il eschauffe fort & remplit le cerueau de vapeurs on n'en doit boire sans le tremper de la moitié, ou du tiers d'eau.

Couet.

Coüet, est vne petite pomme à longue & mince queuë, dont luy a esté imposé ce nom : blãche & odoriferante cõme Becquet, mais vn peu plus amere. Le põmier est rond & si fourni de bois qu'on n'y peut penetrer : le sidre se fait à la fin d'Octobre, fort excellent & puissant, de couleur plus rouge que Becquet, mais Becquet

se purifie mieux,& est plus haut en couleur.

Cul-noué, fait sidre autant ou plus excellent que Coüet, elle a la queuë fort courte, & de là elle a pris son nom. *Cul-noué.*

Becquet, petite pomme verde en l'arbre, & en sa maturité iaune comme or, le pommier est grand & estendu, mais de menu bois. Le sidre est si excellent qu'il surpasse l'Ameret, il est de couleur d'Ambre, orengé, transparent & fin, il demeure doux vn an, & de là en auant il est du goust commun des bons sidres sans douceur, demeurant bon à boire iusques à la troisiéme fueille, sans surir ou aigrir : on le fait enuiron la my-Octobre. Ces cinq especes de pommes cy dessus mentionnees, se trouuent chez le sieur de Meautis, pres Carenten en Costentin. *Becquet.*

La petite pomme amere-douce, qu'on appelle Menuet au pays de Costentin, fait excellent sidre, comme fait toute autre pomme d'Amer-doux, & s'en trouue de quatre sortes en la prouince. C'est assez des meilleures especes de pommes à sidre de Costentin, venons à celles de Bessin, & du Bailliage de Caen. *Menuet.*

Pepin percé, pomme verde & rouge, de grosseur mediocre, fort douce, mais peu succulente, le sidre en est clair & excellent : le pommier beau, croissant en haut & qui porte souuent. *Pepin percé à Fourmigny en Bessin.*

Chez les heritiers du feu sieur d'Herondeuille, à Cardonuille y a de plusieurs sortes de pommes excellentes à sidre. Celle qu'ils appellent Sauuage, ou Nostre-Dame-sauuage, fait sidre excellent. Le pommier croist en rouë, & *Nostre-Dame sauuage, à Cardonuille.*

fleurit des premiers, la pomme en eſt ronde & groſſe comme le poing, fort douce & aſſez ſucculente, rouge d'vn coſté, blanche de l'autre, dure, & de laquelle on ne doit tirer le ſidre pluſtoſt que Noel: lequel demeure longuement trouble & eſpais, mais la ſeconde annee il deuient ſi clair & tranſparent, & ſi doux qu'il ſ'en trouue peu de meilleur.

Haze, à Cardonuille.

Pomme de Haze, longue & iaune comme poire de Serteau, treſ-odoriferante, fait ſidre groſſier la premiere annee, treſ-excellent la ſeconde, de couleur d'Ambre: elle corrige les autres auec leſquelles on la meſle au preſſoir. On trouuera des greffes chez Pierre Morel à Cardonuille, la fleur reſiſte fort bien aux iniures de l'air.

Amer-doux rouge ou Couille-barbe, à la Semillierie

Amer-doux rouge, petite pomme rouge d'vn coſté, qui fait ſidre fort excellent, qu'ils appellent Couïlle-barbe, à la Semillierie pres le Chaſteau de Nully, & à Cardonuille chez Pierre Morel.

Pomme de Germaine.

Germaine fait ſidre autant ou plus excellent plaiſant & delectable, que i'en aye onques veu entre ceux qui ſe purifient toſt, il eſt tranſparent, tirant de couleur d'Ambre à la couleur de vin d'Aï, plaiſant à boire & fort vigoureux, & ſe garde vn an bon & delicat, on ne le doit boire ſans eau non plus que le vin François.

Le ſieur d'Aigneruille.

Monſieur d'Aigneruille, pres de Treuieres a du ſidre que i'eſtime du tout ſemblable à celuy de Germaine, il appelle neantmoins la pomme dont on le fait, pomme de Guault, & tient que elle n'eſt ſemblable à Germaine.

Pomme de Guault.

En l'Abbaye de Longues, pres Bayeux, & en tout le pays circonuoisin, se trouuent ces suyuantes sortes de pommes bonnes à sidre. *L'Abbaye de Longues.*

Marin-Onfroy, le pommier est de fort beau bois, & touffu, plus large que haut, fort chargé de branches, & si espais qu'il se deffend fort bien contre toute iniure du temps, il fleurit des premiers & rapporte de deux ans en deux ans, la pomme est ronde, & rouge d'vn costé: le sidre est clair & transparent, mais il se doit boire la premiere annee, autrement il deuient sur, plus toutesfois en vn terroir qu'en l'autre. Si on mesle quelque quantité de pommes de la grosse Barbarie, ou de Doux de Lande, ou d'autres pommes douces qui font sidre grossier, le sidre de ce Marin-Onfroy sera plus excellent, & de plus longue garde. *Marin-Onfroy.*

Doux de la Lande, ou Blanc-doux, ou Blanchet, par ce que les pommes sont blanches, la premiere annee le sidre de ces pommes demeure trouble & espais, & se noircit au voirre: la seconde il deuient clair & transparent, neantmoins doux, & des plus excellens. *Doux de la Lande.*

Doux-Dagorie, pomme moyenne, rouge d'vn costé, & verde de l'autre: laquelle approchant de sa maturité iaunit fort. Le sidre est beau & iaune, mais il doit estre beu la premiere annee, par ce qu'il s'aigrit aux chaleurs. *Doux-Dagorie.*

Heroüet sidre excellent, moyen entre le transparent & celuy qui demeure chaud, vaporeux & de grande nourriture. La pomme est grosse & verde au pommier, mais elle deuient iaune & fort odoriferante en sa maturité, elle *Herouet.*

est si tendre & delicate que les mousches & oiseaux luy font la guerre, le sidre n'en est prest à boire que six mois apres la façon, & se garde bon vn an: mais il a ce vice de se noircir au verre, si on ne mesle quelque peu d'autres pommes aigrettes auec celles-cy au pressoir, ou que l'on attende à la seconde année à le boire. Le pommier de Heroüet fleurit tard, mais il est de bon rapport.

Gros-doux Gros-doux, belle & grosse pomme douce, iaune, odoriferante & qui fait bon sidre.

Franche-Mariette. Franche-Mariette est vne grosse pomme, tendre & blanche, qui a quelques taches rouges d'vn costé, & vient en maturité premier que la Passe-pomme, & est aigre-douce. Ce sidre est excellent à la primeur, & de bon vsage, par ce qu'il est subtil & aperitif, & peu vaporeux: mais il n'est de garde.

A Cully. Au village de Cully, à trois ou quatre lieuës de Caen, se trouue vne espece de pomme qui fait bon sidre, & des premiers prests à boire, *Pomme de Dames.* comme le Renouuet, mais il ne se peut garder longuement. La pomme s'appelle Pomme-Dame, ou pommes de Dames.

Mennetot. Mennetot, pomme fort petite, de couleur rouge, entremeslee de blanc & fort douce, qui fait sidre moyen.

Coqueret. Coqueret, le pommier croist en rond, de moyenne grandeur, & porte souuent, la pomme est moyenne, presque toute rousse, au gros des branches, fort douce, meure enuiron la Toussaints, & preste à sidrer à la fin de Nouembre, le sidre est grossier & espais la premie-

re annee, la seconde il est clair, citrin & transparent Il y a vn autre Coqueret verd qui est de peu de valeur. *Coqueret verd.*

Fueillu, pommier grand, ayant force fueilles, dont la pôme a esté ainsi appellee. La pomme est ronde, de grosseur moyenne, & de couleur rousse, fort douce auec quelque apparence d'amertume, peu succulente, meure à la Toussaints, & prestes à sidrer en Nouembre. Le sidre est doux, gros & espais du commencement, mais il se defeque, cuit & purifie si bien auec le temps, qu'il est des plus estimez. *Fueillu.*

A Donnay pres le bois Halbout, se trouue la pomme appellee Doux-veret, pomme tendre & douce, de moyenne grosseur, pointuë, blanche & quelque peu rousse par le bas, & laquelle fait fort bon sidre. On y trouue aussi la pomme de Riuiere, qui fait bon sidre & de couleur d'Ambre. *A Donnay Doux-veret.* *Riuiere.*

Chez le sieur de Montagu des Bois, à trois lieuës de Constances, on trouue des pommiers de Doux-auuesque, ils sont bas & estendus, & peuuent estre offensez en leurs boutons: mais la fleur venue on se peut asseurer qu'ils auront des pommes. La pomme est de la grosseur d'vne moyenne orange, blanche, rouge d'vn costé, douce & tendre, preste à cueillir sur la fin du mois d'Aoust. Le sidre en est doux & fort bon, & se garde deux ans. *A Montagu des bois Pomme de Doux-auuesque.*

Sapin, le pommier croist en haut en forme d'vn sapin, les pommes sont longuettes, blanches d'vn costé & rouges de l'autre, meures en Septembre. Le sidre se defeque fort bien, & se *Sapin.*

garde bon deux ans.

Amer-doux pres Caen. Il se trouue vne espece d'Amer-doux és enuirons de Caen, qui est meure à la my-Aoust & preste à sidrer au commencement de Septembre. Le sidre est bon & delicat, des premiers prests à boire.

Preaux, ou Trochet. A Coulon-ces pres Vire se trouuent de ces pommes. Preaux est vne pomme de la grosseur d'vne grosse noix ou plus, blanche & fort douce, laquelle s'appelle ainsi de Preaux, village situé à trois lieuës de Caen. Elle s'appelle autrement Trochet, ou Troquet, par ce qu'elle est és branches du pommier par grappes, qu'ils appellent ainsi. Le sidre est clair & transparent, de couleur d'Ambre lors qu'il est en sa maturité. Il deuient sur la seconde annee.

Pomme de Gay. Pomme de Gay est douce, auec quelque petite amertume, petite comme Preaux, blanche d'vn costé, rousse de l'autre, preste à sidrer à la fin de Septembre, elle a peu de ius, & le sidre est amer, trouble & espais, & se noircit tost au voirre la premiere anneę, mais la seconde il se clarifie tellement qu'il deuient clair, transparent, de couleur d'Ambre, doux & plaisant, il se garde iusques à la troisiéme & quatriéme annee. Le pommier est beau & de grandeur moyenne.

Pomme de Cappe, & de sa nature. Cappe, pomme ronde, de la grosseur d'vn estœuf, rouge d'vn costé, tirant sur le blanc de l'autre : elle vient par grappes quinze ou vingt pommes en la grappe, & est meure à la Toussaints pour le plus tard. Le sidre est clair dés le commencement, neantmoins il se garde bon iusques en la deuxiéme annee, & si le terroir est

gras insques à la quatriéme. Le pommier est fort espais de branches en rouë, & se charge si bien de fruict qu'vn seul en peut porter vne pipe. Ils ont aussi à Coulonces du Turbet, ou Turbat-Caput, dont i'ay parlé cy dessus entre les meilleures ordres de Costentin.

Et Ozane, qui est vne petite pomme douce, verde du commencement, puis blanche & en fin citrine, marquee de quelques taches rouges, tardiue à venir en maturité. Le sidre est de couleur d'Ambre, doux, clairet & transparent, il se garde bon iusques à la deuxiéme annee, & si d'auenture il surit l'Esté, les chaleurs passees il retourne en son naturel. Il y a aussi vne grosse Ozane qui fait fort bon sidre, & s'en trouue à Beuzeuille, au lieu de feu Petit pas. *Ozane grosse & moyenne.*

Massuë, pomme grosse & douce, rouge d'vn costé & verde de l'autre, on en tire le sidre viron la Toussaints, lequel est gros, doux & de grande nourriture, & ne s'esclarcit qu'il ne soit la seconde annee, si on n'y mesle autres pommes qui le purifient plustost. Le pommier est grand & beau, & charge fort. *Massue.*

Guybourc, ou Guybou, pomme douce, qui fait bon sidre, elle est fort verde, & quelque peu rouge par endroits. Le pommier est petit & rond. *Guybourc, ou Guybou*

Varauille, pomme verde, de la grosseur & rondeur d'vn œuf, douce, meure à la Toussaints le sidre en est fort doux, & haut en couleur, vaporeux & puissant, qui se garde bien deux ans ou plus. Le pommier est moyen, mais de grand rapport. *Varauille.*

Barberic, ou Barberie.

Barberic, ou Barberie, pomme grosse & ronde, verde d'vn costé, tachee de rouge de l'autre, douce & bonne à manger estant en sa maturité. Le sidre du commencement est rude, gros & mal-plaisant, & se noircit au voirre: mais la seconde annee il deuient clair & fort excellent, principalement s'il est corrigé de meslange de pommes sures, sur vingt boisseaux de Barberie il en faudroit seulement mettre trois boisseaux de sures, ou six d'aigre-douces. Le pommier est assez grand & de bon rapport, mais il est facilement offensé des brouees & frimats.

Barberiot.

Barberiot, diminutif de Barberie, le pommier est plus petit & la pomme aussi, mais il charge plus souuent, & fait meilleur sidre.

Pomme de Saux.

Pomme de Saux, longue, verde & costelee, douce & contiguë, peu amere. Elle fait fort bon sidre, de couleur d'Ambre & de bonne garde. Le pommier est de bonne grandeur.

Doux-martin.

Doux-Martin, pomme longuette, blanche, esleuee par costes, meure à la sainct Michel, douce, peu succulente, le sidre en est doux, orengé ou iaune, excellent la premiere & seconde annee, prest à boire à la sainct Iean. Ce sont les meilleures pommes à sidre de la Baronnie de Coulonces, qui est à vne lieuë de Vire, Venons au pays d'Auge.

Au logis de mõsieur du Brueil en Auge. Pomme de Renouuellet.

Le sieur du Brueil en Auge, pres le Pont-leuesque, a des pommes qu'ils appellent Renouuellet, Le pommier est aussi beau, de moyenne grandeur & de menu bois, la pomme n'excede la grosseur d'vn estœuf, on la fait cueillir

en Aoust, pour en faire le sidre en Septembre, qui est grossier, doux & fumeux les deux premiers mois, s'il est fait sans eau: mais sur le troisiéme il se clarifie & vient assez beau, de couleur rousse, ou entre orengé & roux. On le boit à la primeur, sçauoir dans le deuxiéme ou troisiéme mois, ou pour ceste cause on l'a nommé Renouuellet. I'en ay veu toutesfois garder six ou sept mois en sa bonté chez ledit sieur du Brueil, & chez le sieur du Mesnil pres Pont-eau-de-mer. Il est si chaud & vaporeux les premiers mois qu'il enyure plus que vin, si on le boit sans eau, Le petit ou lon met le tiers d'eau est bon à boire dés la fin du premier mois, se trouuant aussi bon & vigoureux que plusieurs autres faits d'autres pommes douces sans eau, mesme plus plaisant & plus salutaire que celuy qui est fait sans eau de mesmes pommes.

Guillot-Roger fait sidre tres-excellent & si plaisant, qu'il semble estre aromatizé de Canelle. *Guillot-Roger.*

Ils ont deuers Pont-eau-de-mer de l'excellent sidre Muscadet, qui fait honte aux meilleurs vins. Le sieur de Launay le Situs, & le sieur du Mesnil, ont de ceste espece de pommes, la pomme est petite & fort douce. On estime Espice, Muscadet, Renouuet, Guillot-Roger, Ameret, Escarlatin, estre les six meilleures especes de sidre, que nature ait fait cognoistre à ceux de ceste nation. Ils ont aussi au Mesnil pres Pont-eau-de-mer, vn Renouuet bastard, qui ressemble fort au Renouuelet, & fait sidre prest à boire en Decembre, plus clair, plus transpa- *Quelles pommes sont meilleures à faire sidre.*

rent, & moins fumeux que Renouuelet.

A Tournille. Pomme appellee Peau de vieille. A Touruille pres Pont-eau-de-mer, le sieur dudit lieu m'a fait cas d'vne pomme qu'il appelle Peau de vieille, la pomme est belle, rouge d'vn costé & blanche de l'autre, duquel elle est vn peu ridee. Le sidre s'en fait à la my-Septembre, sans garder la pomme plus de dix ou douze iours au grenier, & est des premiers defequez. Il fait cas aussi de Camiere, qui est presque semblable à Peau de vieille, & de laquelle le sidre se peut garder trois ans.

A Glatigny en Auge. Pomme-poire, ou Oignonnet. Chez le sieur de Glatigny en Auge, parroisse de Turgesuille, pres de Toucque, se trouuent ces pommes à bons sidres. Pomme-poire, ou Roussette, ou Oignonnet, parce qu'elle est ronde comme vn oignon, & rousse: elle fait tresbon sidre & de garde.

Bedengue. Bedengue fait sidre doux, delicat & iaune, qui est defequé apres Pasques.

Boulemont Boullemont, pomme douce & longuette, marquetee de roux par la teste, le sidre en est doux clair & bon, le pommier beau & large.

Sauger-blanc, à Vatteuille en Auge. Le sieur de Vatteuille en Auge a plusieurs ordres de bõnes pommes à sidre, comme Sauger blanc, pomme douce & tendre, & de longue garde. Le pommier ne porte qu'il n'ait six ans, pommier qui se deffend contre toute iniure du temps, mais il ne porte que de deux ans en deux ans.

Long pommier, long-bois, & Sapin. Long pommier, ou Long bois, & Sapin, mõtent en haut, mais Long pommier & Long bois s'eslargissent plus que Sapin, les pommes de ces trois sont attachees au bois des branches, leurs

fleurs sont facilement offensees des iniures du ciel, qui fait que ces pommiers ne portent souuent : mais en rescompense le sidre est tres-bon & delicat, & ne peuuent tels arbres estre offensez des bestes quand ils ont passé six ou sept ans, propres aussi à faire rangees par les champs ou és closages, & à mettre en lieu qu'on veut labourer longuement, d'autant que les branches montant tousiours en haut empeschent le soleil de donner aux pieds des arbres. Quelques-vns pensent que Long pommier, & Long bois soyent deux appellations d'vn mesme pommier : lequel differe bien peu de Sapin.

Douce-ente croist en haut comme Sapin du commencement, mais il se dilate fort par apres. La pomme est grosse, blanche d'vn costé & rouge de l'autre, douce, & succulente, le sidre doux & clair estant purifié, mais sa couleur n'est bien viue, ni haute, ains obscure : il se fait à la Toussaints, & se garde bon iusques à l'Aoust seulement. *Douce-ente.*

Au pays d'Auge, chez le sieur de Soquence, pres sainte Barbe, y a grand nombre de tresbonnes pommes à sidre, entre lesquelles Amelot est digne de louange. C'est vne petite & assez grosse pomme, fait sidre iaune & quelque peu rouge, de fort bonne odeur, amere-douce, meure en Septembre & preste à sidrer en la fin du dit mois, ou au commencement d'Octobre, & bien tost apres desequé, de sorte qu'on peut commencer à en boire à la saint Michel : & neantmoins d'autant qu'il à beaucoup de force & de vigueur, il se peut garder bon vn an entier. *A Soquence pres sainte Barbe en Auge. Pomme d'Amelot.*

Tard-fleury de deux sortes. Tard-fleury, le pommier est assez grand & de beau bois, il fleurit au mois de May pour le plustost, quelquefois en Iuin. Il porte tous les ans : la pomme est grosse comme vn estœuf, & fort douce, & le sidre assez bon & fort clair, & de belle couleur.

Il y a vn autre pommier qu'on peut aussi appeller Tard-fleury, par ce qu'il est encores sans fueilles lors que les autres sont en leurs fleurs & beautez. Il est grand & beau, la pomme longue, iaune & douce. Ces deux especes de pommier ne sont à negliger, d'autant qu'ils portent ordinairement, sans que leurs fleurs soyent gastees par les iniures du ciel, qui lors ne sont plus tant à craindre.

Acoup-venant. Acoup-venant, pommier fort beau, qui vient tost en perfection, & duquel la greffe se peut enter en seue, mesmes sur autres arbres vieux : de sorte que c'est celuy de tous qui reprend & profite mieux enté en seue. La pomme est belle & grosse, rougette d'vn costé, le sidre bon, doux & delicat, & fort clair.

Outre, on trouuera chez ledit sieur de Soquence les especes suyuantes, desquelles ie puis auoir fait mention cy dessus.

Roussette. Roussete fournier, qui fait sidre fort exquis.

L'ente au gros. L'ente au gros.

Blanc-sauger. Blanc sauger, tres-bon pour la secõde annee.

L'ordre de Vay, pomme fort petite.

Renouet de deux especes. Renouuet, & Renouuellet, diuerses especes de tres-excellent sidre.

Ameret. Ameret, duquel les greffes ont esté apportees de Costentin.

Damyon, qui fait ſidre fort clair. *Damyon.*

Quenoüillette petite pôme, qui viẽt fort eſpaiſſe contre le gros de l'arbre & des branches. *Quenouillette.*

Monſieur de Carentonne demeurant à demie lieuë d'Orbec, fait du ſidre de Cul-noué, de Clos ente, & d'Adam pillees enſemble, lequel n'eſt preſt à boire que la ſeconde annee, & ſe garde doux, beau, clair & treſ-excellent iuſques à la troiſiéme. *Sidre de pluſieurs pommes.*

Le ſidre de pommes douces qu'on veut garder pour la ſeconde ou troiſiéme annee, ſe doit faire de pommes qui ne ſoyent exactement meures, il en ſera plus rude la premiere annee, mais il ſe meurira au vaiſſeau, & ſe cuira peu à peu, comme euſt fait la pomme au grenier, & ſera excellent la ſeconde, & n'aura tant de feces que celuy qui ſera fait de pommes trop meures. *Moyẽ pour faire du ſidre de bonne garde.*

Ie ne m'arreſteray longuement à deſcrire les pommes ſures dont le nombre eſt quaſi incomprehenſible, auſſi bien que des douces, tant nature ſ'eſt delectee en la varieté de ce fait. Ie diray ſeulement qu'encores qu'elles ſoyent de moindre eſtoffe, & moins priſees que les douces & ameres, par ce que le ſidre qui ſ'en fait eſt plus difficile à digerer, plus mal plaiſant & de moindre nourriture, il eſt bon neantmoins, voire preſque neceſſaire auoir quelques eſpeces des meilleures en chaque maiſon, pour l'vſage des ſeruiteurs & gens de peine, & meſme pour la marine. Car outre que les pommiers rapportent bien plus ſouuent, & chargent dauantage que les autres qui portent pommes *Des pommes ſures.*

douces ou ameres, le sidre se peut garder trois ou quatre ans sur la mer sans se corrompre, & conuient trop mieux auec le biscuit, & les chairs sallees, & desaltere bien dauantage que celuy qui est fait de pommes douces.

Proprieté du sidre fait de pommes sures.

Heurelival

Heurelival pomme sure, ou pour le moins aigrette, & bonne à faire sidre. Le pommier porte tous les ans à Soquence pres sainte Barbe en Auge.

Bullot.

Bullot est vn pommier qui vient de branches fichees en terre, dans les hayes, & le long, ou sur les fossez, la pomme est grosse, belle & iaune comme Amelot, vn peu longue, & fort sure. Le pommier charge tous les ans: il s'en trouue en la Prieuré de la Rochere, entre Sees & Argenten.

La Prieuré de la Rochere.

Grand-ville.

Grand-ville, pomme sure, iaune estant meure, le pommier porte fort & souuent, & se deffend contre les iniures du ciel.

Fouc-sauuage, à Montereuil en Costentin.

Fouc-sauuage, dont i'ay fait mention ci dessus, est pomme ronde, & vn peu platte, assez grosse & rousse, fort sure. Le pommier est de frequent & grand rapport, & le sidre fort sur iusques en la fin de la seconde annee: dans lequel temps sa crudité se cuit, de façon qu'il est assez bon la troisiéme: comme fait aussi le sidre de pommes de Bosc.

Bosc, pomme sure.

Sur bel-heur, ou aigre-bel-heur.

Sur-bel-heur, ou Aigre-bel-heur, se trouue comme i'ay dit à Montereuil.

Aduertissement.

Le bon mesnager notera que les vaisseaux à sidre, vuides, doyuent estre curieusement lauez & gardez en lieu sec, pour empescher que le sidre ne sente le fust, ou le chancy: & ou le si-

dre sentiroit trop le fust, il se corrigera faisant bouïllir quelque demye liure de clou concassé, en demy seau de sidre doux, pour mettre par la bonde, sur le muy de tel sidre : Mais le plus expedient & salutaire seroit corriger le vaisseau ainsi gasté par sa propre medecine, premier & auant que d'y mettre le sidre : laquelle est telle.

Prenez le marc du sidre tiré de nouueau à la presse, & en emplez le vaisseau, y laissant deux iours ledit marc : puis le reiettez en la cuue pour en faire du petit sidre. Reiterez cela par trois fois & vous aurez le vaisseau fort bon: car le marc s'eschauffant au vaisseau en tirera l'odeur vicieuse quelque qu'elle soit. *Moyen de faire changer la mauuaise odeur d'vn vaisseau on l'on met sidre.*

Pomme de Suye est vne pomme fort seche, & si amere que les pourceaux n'en peuuent pas seulement gouster, on en tire fort peu de ius qui est si espais & visqueux si on le tire sans eau, qu'il n'est prest à boire que la troisiéme annee, & lors il est fort excellent. Fait auec moitié d'eau il est plus salubre & plustost clarifié, la fleur est facilement gastee par les bruines. On en trouuera des greffes chez le sieur de Mont-sur-vent Plessart, ou de sainct Martin, Chirurgien, pres Bricquebec en Costentin. *Pomme de suye à Mōt sur-vent en Costentin.*

Pomme de Freschin, douce-amere, fait sidre excellent iusques à la troisiéme annee, & se deffend bien la fleur contre les iniures du ciel, le pommier porte dés la deuxiéme annee & souuent: on en trouuera des greffes chez ledit sieur de saint Martin Plessart. *Freschin pomme sure.*

Ie ne m'arresteray dauantage à descrire par-

tie des ordres des pommes ſures, dont le nombre eſt quaſi incomprehenſible auſſi bien que des douces. C'eſt donc aſſez de la difference des ſidres, tiree de la diuerſité des pommes, Reuenons à noſtre diſcours.

L'vſage du ſidre.

CHAP. IX.

NOVS auons deſcrit les vertus & facultez du ſidre, enſemble les differences, & touché en paſſant l'vſage: duquel nous deduirons quelques raiſons cy apres. Il a eſté tenu pour conſtant cy deſſus & bien verifié, qu'il eſt de chaude temperature, & pour ceſte cauſe il pourra ſembler ennemy des enfans, auſquels Platon & Ariſtote, & toute l'antiquité deffend le vin pour ſa chaleur, n'eſtimant qu'il ſoit bon d'adiouſter feu ſur feu, & Hypocrate leur preſcript viure humide, pour entretenir & conſeruer par choſes ſemblables leur propre temperature, qui eſt chaude & humide. Mais nous auons deſia dit, que le ſidre eſt fort familier à la temperature de noſtre ſang, & que ſa chaleur n'outrepaſſe la fin du premier ordre des choſes chaudes, & qui plus eſt, qu'elle eſt ſi bien corrigee par l'humidité dont elle eſt accompagnee, que le ſidre ne peut nuire à l'homme ſain qui en vſe modereement. Ie di encores dauantage, pour reſpondre à l'obiection ſuſdite, que tant s'en faut que le ſidre puiſſe trop eſchauffer les en-

Le ſidre eſt propre pour les enfans.

sans, ou trop dessecher leur humidité naturelle, & la substance du foye, comme fait le vin, que tout au contraire il l'entretient, & nourrit mieux que bruuage qui ait iamais esté vsité, & ne rend la qualité de leur chaleur plus acre que de raison, principalement s'il est des foibles & delicats, ou de ceux qui sont faits auec certaine portion d'eau: desquels l'vsage me semble si propre pour les enfans que rien plus.

Nous permettons donc & conseillons aux enfans, & à toute la ieunesse qui seroit de chaude temperature, de preferer l'vsage du petit sidre à tout autre bruuage, mesmes aux gros sidres des pommes douces: car le petit qui est fait & composé de suc de pomme & d'vn quart d'eau, ou de telle autre proportion que requiert l'espece des pommes, se cuit & purifie beaucoup plustost que le gros qui est fait sans eau, & estant en sa bonté & perfection, est non seulement plus facile à digerer, mais aussi se distribue plus promptement, humecte & desaltere trop mieux sans notable chaleur, & sans euaporation ou fumee nuisible.

Mais d'autant qu'il ne se garderoit paradventure toute l'annee sans surir, pour le meslange d'eau, qui rabbat beaucoup de sa chaleur & vigueur naturelle, par laquelle il se fust longuement conserué en son integrité, c'est le plus seur le temps des petis sidres passé, sçauoir lors qu'ils commencent à deuenir acides, vser de ceux qui sont faits sans eau, mais bien defequez & bien cuits, y meslant lors de l'vsage le quart d'eau, plus ou moins selon la force du sidre, &

la tẽperature particuliere de celuy qui en boit.

Le bon vin & le bon ſidre ont cela de commun, qu'vn voirre de l'vn ou de l'autre, meſlé auec telle portion d'eau que ſa force & craſſitude requiert, penetre plus promptement & ſede mieux l'alteration que deux ſans eau, voire meſme que ne feroit grande quantité d'eau pure & ſimple: d'autant que l'vn & l'autre attenuë & ſubtilie l'eau pour la faire plus promptement penetrer, meſme luy ſert de conduite pour la porter és parties ſolides, qu'elle humecte & amoitit mieux par telle correction, que autre bruuage quelconque, & de ce ie m'en rapporte à l'experience que les alterez en pourront faire, ſ'ils m'en veulent croire.

Or ſi le petit ſidre, ou le pur, deſtrempé de ſuffiſante quantité d'eau, eſt meilleur pour les enfans, & pour tous autres ieunes hommes de chaude temperature; par ce que ſans chaleur exceſſiue il deſaltere & humecte mieux que le pur, il y a bien plus d'apparence qu'il ſoit encores plus commode à toutes perſonnes de chaude & ſeche temperature, par ce qu'ils ont plus de beſoin d'eſtre humectez & rafraiſchis. I'en puis autant affermer de toutes perſonnes ſubjectes à obſtructions de foye & de meſentaire, à iauniſſes, & par interualles à fieures continues, ou tierces, ſimples ou doubles, & à toute autre maladie chaude & ſeche: meſme à toutes fluxions ou catharres, dont la cauſe antecedente viendroit du foye, & des vapeurs du ſang.

Ceci demeurera donc pour reſolu, que tout bon ſidre trempé de telle portion d'eau, que ſa

force & vertu requiert, est excellent bruuage pour les enfans, & pour toute personne qui a besoin d'estre humectee sans chaleur notable. Au contraire que le vin leur est fort nuisible, non seulement pour l'excez de sa chaleur, mais encores plus par ce qu'il desseche. Car l'enfant estant humide, a besoin de regime humide pour sa croissance, qui est empeschee, & sa propre temperature qu'on deuroit entretenir par choses semblables, interrompue & peruertie par la siccité du vin qui luy est contraire.

On peut affoiblir la chaleur du vin par meslange d'eau, mais on ne peut empescher qu'il n'eschauffe, & desseche auec le temps le foye des enfans qui en vsent ordinairement, quelque eau qu'on y mette. Ce qui se verifie par les alterations insatiables, dont la plusspart des enfans qui en vsent à Paris sont surprins, tant trempé puisse-il estre: & par l'inspection du foye de ceux qui en ont encouru la mort, lequel i'ay trouué en plusieurs fort sec & aride, mesme violet en sa partie caue, ou est attachee la vessie du fiel, comme s'il y auoit eu quelque inflammation superficiaire, que les Grecs appellent Phlogosis.

Le foye de l'enfant qu'on allaicte, ou qui n'agueres a laissé la nourrice, estant chaud, tendre & delicat, s'eschauffe & s'altere fort facilement par vsage de vin, s'il est longuement continué.

Ceux qui ont attaint l'aage de cinquante ans, desquels la chaleur naturelle commence à se moderer, & le sang à se refroidir, & tous au-

tres qui n'ont le foye trop chaud, ni le cerueau trop rheumatique & catharreux, peuuent boire en tout aage, tout ſidre ſans eau, tant excellent ſoit-il, en toute ſobrieté toutesfois: autrement il l'enyureroit & exciteroit des maladies de plenitude. Ils peuuent auſſi boire du vin trempé ſelon ſa force, l'habitude & l'aage de celuy qui en vſe, meſme ſelon le temps & la ſaiſon, & ſa maniere de viure.

Le ſidre eſt meilleur pour les malades que le vin.

Quand aux maladies, ſi on en excepte les inflammations & fieures continues, & tierces violentes, tant ſimples que doubles, aux premiers accez deſquelles ie ne voudrois permettre vin ne ſidre, il ſ'en trouuera peu ou l'on ne puiſſe gratifier au malade du ſidre bien defequé & bien tranſparent, veu qu'il n'a qualité exceſſiue qui ne ſoit aiſee à corriger: Car ſi la maladie procede de chaleur de foye, ou d'obſtruction de la veſſie du fiel, ou du meſentaire, ou du poulmon, tellement que l'excellent ſidre qui n'eſt gueres moins chaud que le moyen vin François, ſoit nuiſible, il ſera facile d'en choiſir quelque petit & delicat, lequel on pourra encores affoiblir par meſlange d'eau, ſelon que la qualité de la maladie, l'aage, & l'habitude du patient le requerront, afin que ſans chaleur notable il puiſſe humecter & deſalterer ſuffiſamment, & en nourriſſant quelque peu entretenir la force & vertu du malade, pour ſupporter plus facilement l'effort & la longueur de la maladie.

Au contraire ſi la maladie eſt froide & cruē, il n'eſt difficile de trouuer quelque chaud & puiſſant

puissant sidre, mais fin, clair & transparent, pour en cuire la cause en lieu de vin, & fortifier & augmenter la chaleur naturelle, sans danger d'inflammation.

De l'vsage du vin, & à quelles aages, complexions, & maladies on le doit preferer au sidre.

CHAP. X.

LE vin doit estre preferé au sidre en toute aage, complexion & maladie, où il seroit besoin de regime qui eschauffe & desseche, ou qui desseche sans notable chaleur, par ce que le vin a ceste qualité desiccatiue assez efficace: Mais qu'on prenne bien garde que la maladie froide ne procede de cause chaude, car en tel cas le sidre deuroit estre preferé au vin.

Le vin sera donc meilleur que le sidre, en toute complexion froide & humide, à tout estomach laxe, mol & humide, principalement si toute l'habitude du corps y consent: à tous melancholiques froids, comme il sera aussi à toutes personnes sexagenaires, qui n'ont le foye intemperé en chaleur: en general à toute complexion, aage & habitude, où il se fait amas de cruditez, pour la debilité de la chaleur naturelle. Le vin a esté à bon droit reputé le laict des vieillards, car comme le laict est aliment tresexcellent pour les enfans, aussi est le vin, singulier boire pour toute vieille personne qui y est *Le vin est le la[ict] des vieillards.*

accoustumee. Le laict en nourrissant les enfans, les humecte, & conserue par ce moyen leur temperature naturelle: Le vin nourrissant les vieillards, cuit les cruditez dont ils sont trauaillez, & prolonge leurs iours, i'entends pourueu qu'ils n'ayent le foye chaud, & le sang vaporeux: Car à ceux-ci nous conseillons le bon sidre trempé, quelque aage qu'ils ayent, & y trouuons notable allegement de tous leurs catharres. C'est le sidre gros, doux & espais, & le verd, crud & acide, qu'ils appellent sur, qui n'est commode aux personnes d'aage, & lequel doit estre delaissé aux hommes de peine & de trauail, comme nous auons cy dessus declaré.

Quand aux malades, il faut que le sidre cede au vin en toutes maladies froides & humides: comme sont pasles couleurs, cruditez d'estomach de cause froide, obstructions, tensions & durtez de ratte, bouffisseures, hydropisies de cause froide, tumeurs œdematiques, lienteries, catharres froids, fieures quartes d'humeur melancholique froid, fieures longues, tierces, simples, ou doubles, impliquees auec cruditez, prouenues de boire excessif, d'eau ou de ptisane, ou de remedes trop refrigeratifs longuement continuez. En general en toutes maladies prouenantes de cause froide, ou entretenues par cruditez. Mais il se trouue grand nombre de maladies froides, qui sont excitees & entretetenues par les vapeurs & exhalations de sang, que le vin augmente & multiplie, & par ce moyen entretient la maladie, encores que pour sa chaleur & siccité il semble qu'il en doi-

ue consumer la prochaine cause. Telles sont les gouttes, esquelles on n'a trouué meilleur remede que l'abstinence du vin, & en son lieu l'vsage d'eau, ou de decoction de Gayac, fort aqueuse. Tels sont tous catharres & fluxions du cerueau sur le poulmon, ou sur autre partie exterieure ou interieure, faites par voye d'euaporation du foye, des veines & arteres. Telle est toute crudité d'estomach, excitee & entretenue de chaleur excessiue du foye. Il ne faut donc auoir seulement esgard à la cause continente de la maladie pour bien ordonner le regime, mais aussi à l'antecedent qui l'entretient: laquelle estant ostee il est necessaire que la continente destituee de son aliment disparoisse en peu de temps.

Des vices des mauuais sidres.

CHAP. XI.

L'ACIDITE', ou fureur, est le plus commun vice qu'ait le mauuais sidre, & n'est autre chose que ce qu'on appelle verdeur és vins. Aussi ont les sidres surs mesmes incommoditez que les vins verds: ils sont (comme il a cy dessus esté dit) difficiles à digerer, ils oppillent & estouppent les veines, ils excitent des vents & cruditez, dont prouiennent plusieurs maladies froides & humides, mais il y a difference, car iamais bon vin ne deuient verd, ains s'aigrit plustost, ou perd toute

Quels deuiennent les bons sidres pour les garder trop lõguement.

force & vertu, se reduisant en eau. Mais les bons sidres trop gardez, degenerent souuent en telle acidité & fureur qu'ont ceux qui sont faits de pommes sures. Vray est qu'il y a quelque difference, car la verdeur des sidres de pommes sures se peut vaincre & cuire auec le temps par leur chaleur naturelle, si elle est forte, & que le sidre soit fait sans eau : mais celle des bons sidres trop gardez s'augmente auec le temps, iusques à ce qu'ils perdent finalement verdeur & force, se reduisant presque en eau.

Le sidre sur peut nourrir commodément tout homme de trauail qui a bon estomach, & la chaleur naturelle assez vigoureuse, mesmes seruir de syrop de Lymons aux ieunes hommes, qui ont le foye trop chaud, & le sang vaporeux. Mais il est mal sain à tous ceux qui ont la chaleur naturelle foible, & l'estomach debile, & les veines subiectes à obstructions, à toutes personnes anciennes & oiseuses, ou qui menent vie sedentaire : encores plus s'ils sont trauaillez de maladies froides & humides. Il fait grand tort aux femmes froides qui ne sont bien purgees tous les mois, ou qui sont trauaillees de la matrice : Il est contraire aux intestins, à la matrice, aux nerfs, à la ratte, aux cruditez d'estomach de cause froide : en somme à toute maladie froide & humide, & à toute complexion, ou partie de nostre corps de mesme temperature.

L'autre vice du sidre est aigreur, auquel sont plus subiects les bons que les mauuais. Et y a certaines pommes desquelles le sidre se gaste facilement, si on ne le mesle auec d'autres qui

refiftent à tel vice. Cefte qualité s'acquiert fouuent par efuent, & eft fi forte & fi afpre qu'on la diftingue auffi aifément, d'auec l'acidité ou fureur, qu'on difcerne le vert-ius d'auec le vinaigre. Ils appellent tels fidres, aigres fimplement, comme nous auons defia dit: ils les gardent hors de leur lie, & y adiouftent du fel, comme l'on fait par deçà au vert-ius: Ils ne font propres qu'aux fauces.

Le tiers vice notable des fidres, eft l'efpaiffeur, craffitude, & obfcurité, lors qu'ils doyuent eftre purifiez & tranfparens, ce vice procede aucunesfois du naturel de la pomme, le plus fouuent du terroir. Ie n'ay encores obferué les ordres des pommes defquelles le fidre demeure toufiours gros & trouble. Quand au terroir, on fçait affez qu'en tout le Coftentin, & Beffin, mefmes au pays d'Auranches, & de Vire, tous fidres fe purifient fort bien: & que tout au contraire, on en trouue bien peu de clairs & tranfparens au pays d'Auge, ou la terre eft fort graffe.

Or tout fidre trouble & mal clarifié, eft comme i'ay dit cy deffus, obftructif & de mauuais vfage pour perfonnes de qualité qui viuent fedentairement & en repos: il eftouppe donc les veines, & enfle, & partant eft encores plus contraire que les furs & acides à ceux qui font enclins à fieures, foyent continues, ou intermittentes, ou iauniffes, ou à vomiffemens, ou à grande repletion: mefmes aux femmes qui ne peuuent eftre bien purgees tous les mois. Il eft tollerable & bien nourriffant pour

Les qualitez des fidres gros, & mal defequez.

gens de peine & de trauail. Ce sont les trois vices qui se rencontrent ordinairement és mauuais sidres : pour lesquels les bons & excellens ne meritent d'estre blasmez ni reiettez, veu que ils se trouuent aussi és mauuais vins, pour lesquels l'antiquité n'a reietté, ni vituperé les bons.

Response aux calomniateurs du sidre.

CHAP. XII.

RESTE de respondre aux detractions & calomnies dont les fauoris de Bacchus surchargent indifferemment tout sidre, voulant persuader que c'est vn bruuage froid & crud, & partant difficile à digerer, oppillatif, & de mauuais suc. Ausquels pour respondre par ordre, ie di quand à la temperature du sidre, qu'il apparoistra à tout homme qui voudra bien examiner ce que nous en auons dit cy dessus, qu'elle est chaude, pour le moins au premier degré.

Des poirez de Brie, & autres mauuais bruuages.

S'ils prennent le mauuais Poiré qui se fait en Brie, & és enuirons de Paris, pour sidre: ou que ils entendent parler des sidres de pommes sures, ou de ceux qui sont surs de vieillesse, ou troubles & grossiers, & qui se noircissent incontinent au voirre, ou au pot, ie seray volontiers d'accord auec eux : Mais en rescompense ie leur demande si les vins verds ne sont pas froids, & si pour le vice des ginguets, ils voudroyent vituperer les excellens vins François,

ou d'Orleans, ou d'Anjou, ou de Gascongne, ou d'Espagne? Ie croy que non. Aussi pour les vices des mauuais sidres, dont i'ay parlé ci dessus, ne suis-ie d'aduis de repudier les bons.

Les vins verds, & sidres surs, ont bien quelque chaleur naturelle en soy, qui eschauffe & fortifie celuy qui en vse, s'il a l'estomach bon, & la chaleur forte & vigoureuse: mais telle chaleur est enseuelie en vne matiere froide, cruë & difficile à digerer. Et partant l'vn & l'autre offense, comme i'ay dit, toute complexion froide & humide, tout estomach debile, en general toute personne qui a la chaleur naturelle foible & delicate, se tournant en telles habitudes, en cruditez & obstructions. *Des vins verds, & des sidres surs.*

Les sidres du pays d'Auge, encores qu'ils soyent pour la pluspart surs la seconde annee, sont neantmoins plus recerchez pour la marine, que les doux & delicats de Costentin: non seulement par ce qu'ils se gardent sur l'eau deux ou trois ans sans se corrompre, mais aussi par ce qu'en nourrissant les Matelots, ils les rafraischissent & preseruent des fieures & autres maladies chaudes, que l'vsage des chairs & poissons sallez, & du biscuit leur attireroit s'ils vsoyent du vin, ou d'eau puante, telle qu'est souuent celle qu'ils gardent longuement en leurs vaisseaux.

Ie confesse donc librement que les vins & sidres, verds ou surs, sont froids, (encores que ils augmentent le sang, & la substance de la chaleur naturelle en nourrissant) par ce qu'ils repriment l'ardeur des humeurs, & qu'ils sont

quantité d'excremens froids, & complexions froides & debiles, dont plusieurs maladies froides peuuent prendre naissance. Mais quand aux bons sidres de pommes douces, ou ameres, bien defequez & bien prests à boire, ils sont si chauds & si vaporeux, qu'ils ont besoin d'estre moderez de quelque portion d'eau, aussi bien que les moyens vins: principalement si la personne est de chaude & seche temperature, ou autrement subiecte à fluxions & catharres, ou à fieures. Aussi se peuuent-ils garder deux ou trois ans, aussi bien que les bons vins, principalement en grans vaisseaux.

A quelle condition on ne doit boire le sidre sans eau.

Pour conclusion de ce propos, les bons sidres ne sont si chauds que les bons vins, aussi ne sont-ils pas froids, veu qu'ils eschauffent manifestement: ils sont encores moins cruds, & moins oppillatifs: mais au contraire si faciles à digerer, de si prompte distribution, & si aperitifs pour la pluspart, qu'ils meritent d'estre nombrez entre les remedes diuretiques, qui purgent & mundifient les reins, & prouoquent l'vrine.

Les nouueaux, & non purifiez, sont cruds, oppillatifs & flatulens, comme est aussi le moust: mais non ceux qui ayant attaint mi-aage & parfaite maturité, sont fins, ou clarifiez & transparens, sans acidité, & sans autre vice, tiré du vaisseau, ou du foirre, ou d'ailleurs.

Les sidres surs, & les doux qui ne se purifient iamais bien, sont oppillatifs, comme aussi sont les vins verds en froides complexions, les doux mal defequez, & tous autres noirs & gros vins.

Mais parlant des bons ſidres, nous auons laiſſé les ſurs & obſcurs mal defequez, & les doux encores cruds pour les gens de peine.

Ils adiouſtent pour confermer leur mauuaiſe opinion, que les ſidres ſont faits de pommes froides : en quoy ils ſe monſtrent ignorans de choſes bien notoires. Qui doute que toute choſe douce & aromatique, comme eſt la pomme dont on fait le bon ſidre, ne ſoit temperee ou chaude? Certainement ſi l'odeur des bonnes pommes, ayans attaint parfaite maturité, ſe pouuoit longuement reſeruer, ou en leur ius, ou en huyle, elle ſe trouueroit des plus delicates, mais elle conſiſte en ſubſtance ſi ſubtile, qu'elle s'euapore en peu de temps : mais quand la pomme cruë ſeroit difficile à digerer, il ne faudroit tirer en conſequence, que par ſa propre chaleur cuit & purifié, le ſidre fuſt froid & cru. Les raiſins cruds, & le mouſt, ſubuertiſſent l'eſtomach, & attirent cruditez & ventoſitez plus que la pomme, le vin ne laiſſe pour cela d'eſtre chaud & ſec.

L'ebulition du ſidre conſume toute la crudité de la pomme, en laquelle ſa chaleur eſtoit cachee, & comme enſeuelie.

Ils obiectent encores, comme par riſee, que le ſidre fait pluſtoſt mal au ventre, qu'à la teſte : en quoy ils monſtrent bien qu'ils ne cogneurent iamais bon ſidre, car y a-il, ie vous prie, vin François qui rempliſſe mieux la bouche, reſiouiſſe & enyure pluſtoſt que l'excellent ſidre Renouuet, ou que le Coüet, ou Ameret? Ils ont tant de chaleur, de vapeur, & de nourritu-

re, que de huict ou neuf pots on en tirera tousiours vn pot d'excellente eau de vie.

Finalement ils ont recours au goust du sidre, disans qu'il est mal-plaisant à boire. Ie respons que ceux qui n'en vserent iamais le pourront trouuer mal-plaisant pour deux ou trois iours, ainsi que toute autre chose non accoustumee est estrange du commencement, mais qu'en peu de temps ils l'aimeront autant que le vin, & y auront autant de plaisir. Ie dy dauantage, que celuy qui ne boit ne vin ne sidre, s'accoustumera plustost & plus facilement au sidre qu'au vin.

Il est difficile de s'accoustumer à la Biere, non seulement pour l'amertume qu'elle peut tirer du Houblon, mais aussi par ce qu'elle represente vn estrange goust, entremeslé d'amertume, fumee & brusleure, qui est presque autant horrible à ceux qui n'en vserent iamais, que le goust d'vne medecine laxatiue. Mais le sidre est si facile, & si plaisant à boire que les petis enfans ne le refusent pas. Aussi est-il fort clair & transparent, de couleur rouge, ou iaune, & doux en saueur. Ou s'il est hors de douceur, il a le commun goust des sidres non doux, aussi facile, ou plus à s'accoustumer, qu'au goust commun des vins. Mais quel vin peut-on iuger plus plaisant à boire que le sidre Muscadet? Il n'y a homme qui ne iuge de la couleur, du goust, de l'odeur, que ce ne soit vraye & excellente Muscadelle. Il ne ressent aucunement la pomme, il resiouit & nourrit autant que vin pour le moins. Ie me tais de plusieurs autres

especes de sidres excellens, & si plaisans à boire, qu'il n'y a vin qui ne leur cede si on y est accoustumé.

Ce sont les principales iniures, detractions, & calomnies que les supposts du vin ont peu desgorger à l'encontre de tout sidre, sans limitation aucune, & sans restrinction, encores que elles ne puissent estre attribuees qu'au mauuais comme nous auons cy dessus declaré. Et d'autant que ceux qui en ont parlé ainsi librement, semblent auoir esté induits à telles opinions, pour l'acidité ou sureur qui se trouue en aucuns, laquelle ils estiment aussi mal-faisante qu'est l'aigreur des vins, il semble raisonnable de mettre par escrit la difference qui separe l'vn d'auecques l'autre, afin que personne n'y soit trompé cy apres.

Quelle difference il y a entre l'aigreur des vins & la sureur des sidres.

CHAP. XIII.

Le vin-aigre ne peut seruir que de sauce, ou de medicament, mais les sidres verds & acides, qu'ils appellent en ceste prouince forts ou surs, par ce qu'ils ont ceste forte qualité de sureur, ou de verdeur: encores qu'ils ne soyent bons pour les personnes d'estat & d'estude, par ce qu'ils sont difficiles à digerer, sont neantmoins bien vendus, & recerchez, tant pour les enuitaille- *Propriete du vin-aigre, & du sidre sur.*

mens & prouifions des nauires, que pour les hommes de trauail & de peine, Et fe peuuent garder fans encourir autre vice trois ou quatre ans, principalement ceux du pays d'Auge, qui font plus gros, & de plus grande nourriture que ceux de Coftentin.

Naturel du vin-aigre. Le vin-aigre eft ennemy de l'eftomach & de toutes parties nerueufes, defquelles il diffoult la temperature en peu de temps, fi on en boit quelques iours, comme ont fait quelques femmes, pour attirer les pafles couleurs, defquelles l'eftomach & la matrice, ont efté fi bien refroidis & gaftez, qu'elles n'ont iamais conceu, ains font tombees en pafles couleurs, & autres infinis tels accidens de cruditez.

Naturel du fidre fur. Mais nous auons dit que les fidres verds, ou fi vn bon eftomach y eft accouftumé, ne portent aucune nuifance à gens de peine, non plus que les vins verds: ains au contraire on f'y peut accouftumer fans fe precipiter en danger, pourueu que la perfonne foit ieune & de trauail, & qu'elle en prenne l'vfage peu à peu.

On pourra donc comparer les fidres, qu'ils appellent furs ou forts, aux vins verds, qui fe trouuent fort frequens en cefte France en annee froide & humide, telle qu'à efté cefte-cy, non pas aux vins aigres, defquels perfonne ne fe peut nourrir, ni en faire vfage ordinaire fans fe ruiner. Et femble que ceux qui de douceur viennent à f'enforcir & furir, ne perdent pas pour cela toute leur chaleur & vigueur naturelle, veu qu'ils nourriffent & fortifient ceux qui les peuuent facilement digerer: mefmes qu'ils

enyurent si on en boit plus que de raison. Ce que ne peuuent faire les vins-aigres, ni le sidre-aigre, qu'ils appellent Aigre, simplement par deçà, ains qu'il y en demeure vne bonne partie enseuelie en leur eau & serosité ainsi alteree, comme la chaleur des vins verds est cachee en vne serosité froide & cruë, qu'elle ne peut promptement cuire & vaincre. Ceci soit donc pour resolu, qu'il n'y a pas moins de difference entre la fureur des sidres & leur aigreur, qu'il y en a entre l'aigreur, & la verdeur des vins: & que beaucoup de sidres viennent surs, ou forts, ou acides, qui n'aigrissent iamais.

Ce sont donc quelquefois les plus excellens & plus delicats sidres qui s'aigrissent, comme sont aussi les plus delicats vins, & ce ou par esuent, ou par trop longue garde; plustost que par autre moyen. Et pour euiter tel accident d'aigreur, les bons mesnagers meslent quelque portion de pommes sures auec les douces, desquelles ils cognoissent le sidre estre subiect à l'aigreur, trop, afin de le pouuoir plus longuement garder sain & entier. *Moyē pour empescher que le sidre n'aigrisse trop tost.*

Or l'aigreur des sidres est bien facile à discerner d'auec leur fureur ou acidité, d'autant qu'elle est si forte & si aspre qu'elle ne cede en rien au vin-aigre, duquel l'aigre a l'odeur & le goust, ne luy restant pour toutes choses que la couleur, pour estre prins pour vray vin-aigre, laquelle aucuns qui se meslent d'en trafiquer luy baillent par Alun, Tournesol, ou Rosette qu'ils y trempent.

Que l'vſage du ſidre rend la vie de l'homme plus longue que celuy du vin.

CHAP. XIIII.

C'EST aſſez de ce propos, recerchons par raiſons, & par l'experience des choſes paſſees & preſentes, ſi ſous l'vſage du ſidre l'homme ſain pourra plus longuement prolonger ſes iours en bonne ſanté, que ſous le vin.

Tous Philoſophes & medecins afferment que la vie de l'homme conſiſte en l'action de ſa chaleur naturelle, & que ſa mort n'eſt autre choſe que la ſuffocation, ou reſolution, ou extinction d'icelle, comme Ariſtote l'a bien definie. Dont il ſ'enſuit que tant plus longuement la chaleur ſuſdite perſiſtera en action, tant plus ſera la vie longue, & au contraire.

Ils tiennent auſſi pour certain, que la cauſe qui nourrit & entretient icelle chaleur naturelle, n'eſt autre choſe qu'vne humidité que les Medecins appellent radicale, ſemblable à quelque ſubſtance oleagineuſe, & inſeree en toutes nos parties ſolides: laquelle eſtant conſumee, la chaleur ſ'eſtaint & defaut incontinent. Ce qu'ils verifient par ſimilitudes, & exemples bien familiers: Ils diſent donc que comme la flamme allumee en la meche de la lampe, ou au limignon de la chandelle, eſt nourrie & entretenue par l'huyle de la lampe, ou par le ſuif de la chandelle, ſans lequel elle ſ'eſteindroit incon-

tinent, aussi nostre chaleur naturelle est alimentee & soustenue en force & vigueur par l'humidité radicale. Laquelle aussi estant consumee, & defaillant, ladite chaleur s'estaint, & defaut tout à l'instant. Or si tant plus vne cause est forte, tant plus ses effects sont grans, il est necessaire que tant plus nostre chaleur est forte & acre, tant plustost elle diminue & consume sa propre nourriture, & par consequent, que tant plus on la rendra acre par alimens, bruuages ou medicamens chauds & acres, tant plus on hastera la mort de la personne. Car (pour suyure l'exemple de l'antiquité) qui doutera que la flamme bien allumee en vne grosse meche, ou en vn gros limignon, ne consume plustost le suif qui estoit sa nourriture, qu'vne petite bruslant lentement en vn petit limignon? Or n'y a-il boire vsité entre les hommes, qui non seulement rende la chaleur naturelle plus forte que le vin, mais aussi qui soit plus desiccatif.

Il y a donc plusieurs vertus & rares facultez, comme nous auons dit cy deuant, mais il est entaché & deshonoré de ce vice d'abreger la vie de l'homme bien sain, qui en vse sans le corriger, plus ou moins, selon que sa propre temperature le requiert: Il fortifie & resiouit l'homme, & rend sa vie plus gaillarde, mais il auance sa ruine & destruction par l'excez de ses qualitez, si on n'en vse fort sobrement.

Il aduient donc à l'homme qui fait grand vsage de vin sans eau, vn tel malheur qu'on voit tomber sur les arbres, au pied desquels on met

de la chaux viue pour les eſchauffer & auancer. Ils en ſont ſi bien fortifiez & reſiouis la premiere annee, qu'ils ſemblent rire aux hommes, produiſans fueilles, boutons, fleurs & fruicts en plus grande abondance, & beaucoup pluſtoſt que les autres: mais ayans ainſi ietté, & pouſſé à la fois toute leur ſeue & vigueur, ils ſe deſſechent & meurent l'annee ſuyuante, ou pour le moins ils demeurent ſans force & ſans vigueur.

Le ſidre eſt de temperature chaude, & reſiouit, mais il n'aduance pour cela la ruine de l'homme, comme fait le vin : ains le retarde & differe, par ce que ſa chaleur n'eſt ſi forte ne ſi acre que celle du vin, ains (comme i'ay dit cy deſſus) temperee à la proportion de noſtre ſang, ou fort proche de telle temperature. Ioint que elle eſt accompagnee d'vne humidité, laquelle ne la corrige pas ſeulement, mais auſſi nourrit mieux, & entretient plus longuement noſtre humidité naturelle & ſubſtantielle, que bruuage qui ſoit vſité.

Le vin a donc en ſoy deux cauſes de noſtre ruine, qui ne ſe trouuent au ſidre, l'vne eſt l'excez de ſa chaleur, par laquelle il rend noſtre chaleur naturelle trop acre & trop forte, eſtant cauſe par ce moyen qu'elle conſume beaucoup pluſtoſt l'humidité radicale, de laquelle elle ſe paiſt, qu'elle n'euſt peu faire de ſoy-meſme: L'autre eſt ſa faculté deſiccatiue, par laquelle il demolit peu à peu la temperature que nous tirons de nos parens, qui eſt chaude & humide.

Au contraire le ſidre a deux cauſes de noſtre conſeruation, L'vne eſt ſa temperature chaude

&

& humide, & partant conſeruatoire de la noſtre: à laquelle elle eſt fort familiere, & preſque ſemblable. L'autre ſon humidité alimentaire, qui nourrit & entretient noſtre humidité radicale.

Il y a bien pis, C'eſt que le vin ne cõſume pas ſeulement l'humidité naturelle de l'homme, pluſtoſt que ne portoit le cours naturel de ſa vie, haſtant & accelerant par ce moyen ſa mort: mais auſſi qu'il deſſeche ſouuent la ſubſtance du foye, & precipite l'homme qui l'aime en maladies extremes, comme i'ay remarqué en pluſieurs qui y eſtoyent adonnez: deſquels partie ſont tombez en hydropiſie, ou dyſenterie, ou flux hepaticque, ou iauniſſe: partie ſont morts de fieures lentes vteriques, ſecs & arides. Et viennent la pluſpart de ceux qui font leur principale nourriture de vin, en tel deſgouſtement de chair, qu'ils n'en peuuent pas ſeulement porter l'odeur, ains ſont contraints continuer leur nourriture par l'vſage de vin, ſe deſſechant encores dauantage, & abbregeans leurs iours de plus en plus, par ſi plaiſante & agreable liqueur. Ce que recognoiſſant au vin quelques doctes medecins l'ont ſurnommé doux & plaiſant ennemy, par ce qu'il couppe la gorge & ruine ſes amis ſans qu'ils y penſent: voire ſouuent ſans qu'ils en ſentent rien.

Au contraire, le ſidre confortant noſtre chaleur naturelle, par ſa chaleur preſque temperee: meſme entretenant toutes les parties nobles, principalement le foye, en leur propre temperature: nõ ſeulement tient touſiours

ses fauoris en bon appetit, mais aussi en retardant la consomption de l'humidité radicale, par son humidité naturelle: & alimẽtaire, qui repare assiduellement ce qui s'en consume par nostre chaleur, entretient treslonguement l'homme sain en santé, & prolonge la vie plus que bruuage dont i'aye iamais eu cognoissance. Ce qu'on pourra remarquer en la vertu & vigoureuse vieillesse d'vne infinité d'hommes de ceste prouince, de quatre vingts, cent, & six vingts ans, qui ne beurent iamais autre bruuage que eau & sidre.

Or si le vin & le sidre sont les deux meilleurs bruuages, & que l'homme sain se puisse plus longuement entretenir en santé & en vie, sous l'vsage du sidre que du vin : comme à la verité il le peut faire, Qui doutera que pour ce regard le sidre ne merite le premier lieu entre tous les bruuages vsitez ? L'eau seule pourroit estre ici mise en auant, par ce qu'elle reprime l'ardeur de nostre chaleur narurelle, & par ce moyen retarde plus la vieillesse & la mort de l'homme que le vin, ne le sidre. Mais outre qu'elle ne resiouit comme le sidre, & qu'elle ne nourrit l'humidité radicalle, elle a beaucoup d'autres incommoditez, par lesquelles elle est nuisible à vne infinité de personnes, comme nous pourrons dire en son lieu.

Il n'y a donc necessité aucune d'vser de vin és lieux ou lon a commodité de bons sidres, si ce n'est comme de medecine, pour la guarison de quelques maladies froides & humides, qui ayent besoin de remede chaud & desiccatif: ou

en complexion froide & humide, qui ait besoin d'estre eschauffee & desseichee pour quelque temps: ou apres l'vsage d'herbes ou fruicts cruds, ou de poisson, ou d'eau, ou de biere, dont il soit besoin de corriger la crudité.

Mais ils reprochent au sidre qu'il est trop humide, & partant nuisible aux complexions humides: mais ils le vituperent de ce qui le rend plus recommandable, & de ce que les anciens desirans au vin, ont trouué en l'eau, de laquelle ils le trempent. Et de vray c'est le principal deuoir du boire d'oster la soif en amoitissant les parties solides.

L'humidité du sidre est telle que s'ils en vsent sobrement, & qu'ils s'y accoustument peu à peu, tant s'en faut qu'ils en soyent offensez, que ils en seront (comme i'ay dit cy dessus) de plus longue vie Hypocrate a laissé par escrit que la maniere de viure humide, est commode & conuenable aux enfans, aux febricitans, & à ceux qui y sont accoustumez. Nous donnant par là à entendre que le regime humide n'est contraire qu'à ceux qui n'y sont accoustumez, pourueu qu'ils n'y commettent excez, qui surcharge la chaleur naturelle de cruditez: mais encores que l'humidité du sidre portast quelque dommage à l'homme humide, elle luy seroit d'autant plus tollerable que n'est la chaleur & siccité du vin à celuy qui est de chaude & seche temperature, qu'il est moins perilleux d'estre mouillé que bruslé: d'estre trop humide, que d'auoir les parties nobles trop alterees & desseschees.

Les inflammations, alterations, durtez, & scroobes de foye, & les gouttes sont bien d'autre importance, que ne seroit vne tumeur œdematique, ou quelque autre maladie de seule crudité, qui se peut cuire & dompter par sobrieté, par purgations, & par vsage de quelques petis remedes, qui eschauffent & dessechent.

Les sidres vaporeux enuoyent au cerueau quelque matiere de catharres & fluxions, comme ils disent, mais telles distillations ne sont si ennemies des iointures ou articles, ni du poulmon, que celles qui viennent du vin: d'autant que l'humeur excrementeux, n'est si subtil ne si acre. Et qui plus est, y adioustant de l'eau en le buuant on corrige facilement ceste incommodité.

Le vin est si contraire aux nerfs, & aux maladies des iointures, & autres parties nerueuses, que ceux qui ont la goutte, ne le tiennent pas si tost en leur bouche, qu'il ne redouble à l'instant leurs douleurs, se faisant incontinent sentir tel qu'il est, iusques à l'extremité des pieds & des mains.

Il n'est donc propre que pour la vieillesse, & pour les complexions, ou temperatures froides & humides en toute aage: & quant aux maladies, pour celles qui sont faites de cause froide & humide, & entretenues par icelle. Mais le sidre excellent nourrit commodément toute personue saine, de quelque aage ou complexion qu'elle soit, mesme tout homme detenu de maladies froides, Et le petit où il y a quelque portion d'eau, est aliment & medicament

fort conuenable en toute complexion & maladie chaude & seche, corrigeant l'acrimonie & corrosion de tout humeur, mesme la siccité des parties nobles, & soustenant la force & vigueur naturelle & vitale du malade, par sa vertu alimentaire & cardiaque, tellement que ie puis dire, qu'on ne peut faire meilleure ptisane pour les febricitans qu'est vn petit sidre trempé de moitié d'eau, bien meur, de couleur d'Ambre & transparent, qui n'ait aucun goust ni qualité estrange.

Des sidres artificiels.

CHAP. XV.

ON cuit le sidre doux, sortant du pressoir, comme on fait le vin en diuers lieux d'Italie, pour le garder longuement doux, sans que le tonnerre, ni la chaleur excessiue de l'Esté le puisse troubler ou aigrir. Celuy qu'on cuit a l'espaisseur de miel, sert aux sauces en lieu de succre, on en fait aussi de la moustarde semblable à celle d'Anjou, ou de Dijon, excepté la couleur qui n'est si rouge.

Celuy qu'on garde pour boire, sert en Karesme, & és autres iours maigres, au premier traict du repas, & n'est cuit qu'à la consomption de la tierce partie, ou de la moitié pour le plus. On s'en sert aussi contre les cruditez d'estomach, de cause froide : il n'est moins beau, ni moins plaisant & delicat que s'il n'auoit

point bouïlli, & garde sa douceur toute l'annee.

On fait des sidres medicamenteux, aussi bien que des vins: comme sidre de Sauge, d'Absynthe, de Campane, de Scolopendre, de Pas-d'asne, & autres. I'en escriray quelques-vns, dont i'ay fait espreuue.

Sidre d'Absynthe, & de Campane.

Prenez racine de Campane cueillie au Printemps, hachee par trenches & sechee, deux liures: Absynthe vulgaire, sec, en ostant la tige, vne liure: sidre de pommes douces venant du pressoir, cinquante liures, Le tout soit mis dans vn baril, afin que le sidre se cuisant par sa propre chaleur, sous la bonde, prenne la vertu de la Campane, & de l'Absynthe.

Ce sidre fait mourir les vers des enfans, il conforte l'estomach, aide la digestion, resoult & consume les ventositez, cuit & prepare tous humeurs cruds, excite l'appetit, fortifie l'estomach & le foye: mesme la chaleur naturelle de toute la personne: propre pour les melancholiques, hypocondriaques, & pour toute debilité de chaleur naturelle de cause froide. Mais pour en vser heureusement faut auoir esté purgé premierement, si le corps estoit cacochyme, & encores reiterer ladite purgation vne fois la semaine durant le temps qu'on en vse, afin qu'en sorte que les humeurs vicieux & superflus se cuisent & preparent, on les purge aussi doucement. On en prend trois ou quatre onces au matin, vne heure & demye deuant desiuner, & autant deuant souper, ou bien on en prend vn petit voirre au premier traict du repas. Ceux

qui ont le foye chaud, & les humeurs ardens le boyuent tremper de decoction de chicoree, les autres le boyuent pur.

Si on veut cuire le sidre venant du pressoir, & le bien escumer, & en le cuisant y adiouster ius de Buglose, & de Borrage, & du succre, de chacun deux liures, & ayant assez bouïlli le mettre au baril, auec la Campane, & l'Absynthe, il gardera plus longuement sa douceur, & sera plus vertueux contre la melancholie.

Prenez sidre de pommes douces meures, venant du pressoir, cinquante liures, ius de Pasd'asne, de Scabieuse, de Bugle, de Senicle, & de Renette, vne liure de chacun, faites bouïllir iusques à la consomption desdits ius, & plus, escumant bien le tout: puis le mettez au baril, y adioustant terre sigille de Bloys, Bolearmene vne liure de chacun, succre Rosat quatre liures. On en vse au matin, & deuant souper trois onces pour dose, pour empescher la corruption du poulmon és phthisiques, mesmes au commencement du past. Si la complexion du patient est seche & cholerique, on le trempe d'eau d'orge, ou de decoction de Chicoree. *Sidre pour les pulmoniques.*

Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, racines seches d'Arreste-bœuf lauees, & mundees de leur corde, quatre liures, racine de Guymauue, recente, & de Chardon à cent testes, de chacun vne liure: racines d'Asperges, & de Chien-dent, seches, demye liure de chacun: Mettez tout en vn baril, puis y adioustez grains d'Alquecauge en leur maturité, vne liure, succre quatre liures. Ce sidre purge *Sidre pour les reins.*

le grauier des reins, & de la vessie : mesmes les petis calculs, & preserue de la nephretique. Si (ayant esté purgé par vn bol de Casse) on en prend trois ou quatre onces à la fois, par cinq ou six matins consecutifs, en decours, si le patient est de trop seche & chaude complexion, on le trempera d'eau d'orge.

Sidre pour purger les menstrues. Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, ius de Persil, d'Hysope, Miel blanc, quatre liures de chacun, faites bouïllir à la consomption des ius, puis mettez au baril, y adioustant Hysope, Armoyse seche, Mille-pertuis, sec, Melisse seche, vne poignee de chacun, Saffran, le poids d'vn escu. Ce sidre excite les purgations menstrueuses fort vertueusement, estant prins au matin trois onces pour dose, par six, ou huict, ou dix iours consecutifs, deuant le terme accoustumé.

Sidre pour purger le ventre. Prenez cinquante liures de sidre recent de pommes douces, Sené mundé, & Polypode de Chesne, concassé, deux liures de chacun, faites le tout bouïllir deux heures à petit feu, en ostant l'escume : puis le coulez, & mettez dans le baril, y adioustant semence de fenouil doux, vne once, Canelle concassee, vne once, le tout dans vn linge rare & net. Item adioustez y succre trois ou quatre liures. Ce sidre purge doucement, en prenant trois onces, deux heures deuant desieuner, & n'est mal plaisant. Celuy qu'on laissera bouïllir dans le baril sous bonde par sa propre chaleur, sera meilleur.

Du Poiré, & de son naturel.

CHAP. XVI.

NOVS auons cy dessus dit que le bruuage qu'on fait de ius de poires, n'est proprement appellé sidre, mais Poiré. Sa façon ne differe de celle du sidre, excepté qu'il n'est tousiours expedient de garder les poires és greniers pour attendre leur maturité, ni de les laisser en l'arbre tant qu'elles tombent de soy-mesmes, comme il a esté dit des pommes. Car au contraire il s'en trouue de plusieurs especes, qui deuiennent plustost molles que meures, & qui pour ceste raison font le poiré si petit, si aqueux, & de si peu de duree, si on les garde au grenier, ou que lon les laisse trop long temps en l'arbre attendant leur maturité, qu'il semble y auoir plus de moitié d'eau. Il y en a donc qu'on doit cueillir incontinent qu'elles commencent à meurir, & à tomber de l'arbre, & les prendre plustost sur le verd que sur leur trop grande meureté, & de l'arbre les porter au pressoir pour les piller, & en tirer le ius. Les autres veulent estre assez meures, & gardees quelques iours au grenier. Et y en a qui afferment que quant on les feroit toutes meurir au grenier, comme les pommes, que le poiré en seroit trop meilleur. Ce qu'ils disent auoir longuement pratiqué: mais c'est vn paradoxe qu'il faudroit verifier par bonnes experiences, premier que y adiouster foy: car

Du poiré, & le moyen de le faire.

il faudroit excepter pour le moins celles qui deuiennent aussi tost molles que meures.

Les poires dont on fait ce bruuage, sont pour la plus part si austeres, si adstringentes, & si rudes à la bouche, que nul n'en peut gouster du commencement, non pas les pourceaux. Les autres sont moins austeres, & sont quelques especes des vnes & des autres de si excellent poiré, que non seulement il ressemble de couleur au vin blanc d'Anjou, mais aussi de goust, & de toutes ses autres qualitez : de sorte que souuent les meilleurs gourmets de la France y sont trompez. Les meilleures ordres ou especes que nous ayons par deçà, sont poires de Tahou, rouge & blanc : la poire est petite. Ris de Loup, grosse poire. Raulet, grosse poire. Vinot, petite poire rouge, qui fait le poiré fort vineux : comme aussi le Tahou rouge le fait rouge & vineux. Rouisse, ou Rouesse, poire grosse. On trouuera des greffes en la parroisse de la Vallee, pres la Chapelle Gaultier, qui appartient à M. le Viconte d'Auge : lequel a aussi plusieurs sortes de poire à manger, cuites ou cruës : comme sont, Isambert, Fin oinct, Milan, Piment, Cœur de Roy, Citron, poire de garde. Courbe-espine, poire de Nostre-dame, poire de Rousselet, tres-excellente, mais petite. Il s'en trouue ailleurs d'autres, fort excellentes à poiré, & bien cogneuës, comme Carisy blanc & rouge, Robert, Chastel, Gros-Mesnil, Adam, & autres.

Il varie aussi de bonté, selon les contrees, ceux de la Brie sont rudes & mal-plaisans, &

ont pour la pluſpart gouſt de terroir. Roueſſe eſt excellent au Pont-leueſque, Paronnel, Vinot, Rouge d'Auoine, vers Condé, Pont d'Ouilly, & Eſcouché. *Quelles poires ſont meilleures à faire du poiré.*

Il ſ'en fait grande quantité és enuirons de Cheureuſe, de ſainct Germain, de Montfort la Maurry, & lieux circonuoiſins: entre leſquels on en trouue d'aſſez bons, de Cariſy, & de groſ-Meſnil, Vinot eſt des meilleurs de ceſte prouince. Les plus excellens ſe trouuent pres d'Alençon, & d'Argenten, ou i'en ay ſouuent veu de doux & picquant, auſſi plaiſant que vin de Graue, ou d'Anjou, & meſmes de meilleur vſage que les petis vins blancs François, en annee froide & humide, & que tous autres vins verds. Ceux-ci ſe gardent vn an en leur force & vigueur, ou plus: & pour auoir perdu leur liqueur, ne laiſſent d'eſtre excellens, du gouſt commun du poiré, peu eſlongné du gouſt commun de vin blanc.

On fait fort peu de poiré en toutes les contrees ou les ſidres ſont bons & excellens, comme en tout le Coſtentin, Beſſin, & lieux circonuoiſins. Et tout ce qu'on y en fait, eſt dedié aux ſeruiteurs & gens de peine, en ſa primeur, pendant qu'il eſt doux: car ils ne l'eſtiment rien depuis qu'il a perdu ſa liqueur: pour le plus tard ils le boyuent en Kareſme.

Ce bruuage eſtant fait de poires fort auſteres & aſtringentes pour la pluſpart, ne peut faillir d'eſtre plus adſtringent que le ſidre. Et de vray, il ſ'en trouue qui l'eſt ſi fort apres auoir perdu ſa douceur, que la bouche en demeure

Force, & proprieté du bon poiré.

plus seche, & plus aspre que si on l'auoit lauee d'eau d'Alun. Les autres le sont moins, ou point selon l'espece des poires, & selon la façon. Car tant plus la poire est prinse sur le verd, tant plus il y a d'astriction & d'austerité au ius : comme il y en a aussi beaucoup plus à celuy qui est fait sans eau, de poires fort austeres, comme sont celles d'Estranguillon : il s'en trouue assez qui n'a non plus d'astriction, ni d'austerité que bon vin blanc, lequel se fait de poires bien meures & bonnes à manger, qui n'ont austerité, ains douceur notable : comme sont celles de Cailloüet en Costentin.

Le poiré recent, doux, & non defequé, trouble le ventre, comme fait le moust & le sidre recent, aussi fait-il des cruditez & ventositez en abondance, & pour ceste cause il enfle le ventre, & oppille les veines. Mais apres qu'il est cuit & bien purifié par sa propre chaleur, il est d'assez bon vsage pour la ieunesse, & pour gens de peine & d'exercice, principalement s'il est des bons, qui approchent fort du goust & de la couleur de vin blanc : Car le manuais fait des obstructions au foye & en la ratte, & plusieurs cruditez, principalement en tous corps froids & debiles qui ne font grand exercice. Comme il fait aussi en ceux qui sont subjects à iaunisses, à pasles couleurs, bouffisseures, & fieures erratiques. C'est pourquoy il est fort incommode à toutes personnes desquelles les premieres veines s'estouppent facilement, & à toutes femmes qui ne sont bien purgees tous les mois, & sur tout à celles qui pour auoir la ma-

trice trop froide ne peuuent conceuoir : car estant froid & sec il est contraire à la generation. Encores moins le doit-on permettre en maladie froide, faite & entretenue de cause froide, ou en complexion froide & humide. A ceste cause ceux qui ont passé cinquante ans, feront sagement de s'en abstenir s'ils n'ont le foye chaud, ou qu'ils ne facent exercice.

Les bons ne se doyuent donc deffendre aux ieunes gens qui ont la nature bonne & vigoureuse pour les digerer, ni aux autres personnes de trauail: lesquels par exercice excitent & fortifient si bien leur chaleur naturelle, & viuent si sobrement en leurs trauaux, que tout bruuage & aliment tant froid, crud, & rude soit-il, est facilement digeré, & promptement distribué. Il est propre à toutes personnes fort replettes & bien grasses, d'autant qu'il nourrit moins que le vin & que le sidre : Et outre, que il desseche sans chaleur excessiue.

On le peut aussi permettre en maladies chaudes & choleriques, où il est besoin de quelque boire qui puisse refrener l'ardeur des humeurs : mais non sans eau, s'il est des bons. On le doit preferer au vin, & aux sidres grossiers, en toutes douleurs arthritiques, ou gouttes, & en tous catharres, & fluxions qui sont excitees & entretenues par l'euaporation du sang & des autres humeurs chaudes. Il fait des excremens par sa vapeur, mais ils sont plus espais & moins fluides ou coulans, que ceux qui prouiennent du vin, & partant moins contraires aux iointures, aux nerfs & aux poulmons.

Entre les bons, ceux qui n'ont adstriction notable, ains douceur comme vin blanc d'Anjou, sont plus estimez & plus plaisans : mais si sont-ils oppillatifs, & plus difficiles à digerer que les autres qui ont perdu leur douceur, qui est cause qu'ils enflent les hypocondres, si ce n'est en aage & temperature chaude & seche, & en Esté durant les chaleurs. Si quelqu'vn l'aime doux, qu'il n'en vse que au premier traict du repas, s'asseurant que l'vsage en sera plus salutaire lors qu'il aura perdu sa douceur. I'ay permis autrefois l'vsage de poiré adstringent bien à propos & heureusement, en la dissentherie, apres les purgations necessaires, lors qu'il estoit bien defequé : mesme en tous faix choleriques.

Il y en a toutesfois qui estiment que le poiré soit aperitif, & facile à digerer, par ce qu'il fait fort vriner bien tost apres qu'on l'a beu. Et pour ces raisons le permettent, non seulement aux sains, mais aussi en plusieurs maladies, esquelles on s'abstient ordinairement de vin. Pour ausquels respondre, ie confesse bien pourueu que le bon poiré, bien meur & purifié, trouue vne bonne & vigoureuse chaleur naturelle, qu'il est assez facilement digeré & promptement distribué. Mais si le contraire se rencontre, il fait des cruditez, & enfle, comme i'ay dit cy dessus, s'il n'est des excellens hors de douceur. C'est pourquoy ie l'ay permis sans eau en toutes complexions chaudes & choleriques : & en maladies chaudes destrempé d'eau, iusques en l'aage de cinquante ans : principale-

ment à gens de trauail. Le defendant aux hommes d'aage, & à toutes complexions froides. Et me semble qu'il ne merite d'estre nombré entre les choses aperitiues : encores que ie leur accorde qu'il fait beaucoup d'vrine. Car c'est bien autre chose de faire vriner, que d'estre aperitif. Le gland, encores qu'il soit adstringent, si on en prend le poids d'vn escu en vin blanc, fait si fort vriner, qu'ils estiment ne se trouuer gueres meilleur remede pour purger le grauier, & le calcul des reins, comme font aussi plusieurs autres remedes adstringens. Est-ce à dire qu'il soit aperitif des obstructions du foye, & de la ratte : & que l'vsage frequent en soit salutaire en telles maladies : comme il est des remedes aperitifs?

Si le poiré a peu de nourriture, il faut bien qu'il ait beaucoup d'excrement sereux. Or s'il remplit les veines de serosité, qui doutera qu'il ne soit necessaire à celuy qui n'vse d'autre bruuage, de faire beaucoup d'vrine, ou deuenir enflé en peu de temps? C'est vne regle generale, que toute personne qui a la chaleur naturelle forte & vigoureuse, & la vertu expultoire bonne, vrine fort apres l'vsage de toutes choses qui sont cruës & sereuses. Au contraire si l'estomach est debile, & toute l'habitude froide & humide : & la vertu expultoire foible, les cruditez, tumeurs œdematiques, bouffisseures, pasles couleurs, hydropisies, durtez de ratte, & autres telles maladies, ne faillent de comparoistre auec le temps. Il faut enfler, & en fin creuer, ou vuider les eaux & serositez qui viennent du

boire & manger. Et quel chemin y a-il meilleur que l'vrine, ou la sueur, pour vuider celles qui sont amassees és veines par l'vsage du poiré? La consequence est mal à propos, ce me semble, de dire que le poiré soit aperitif, par ce que lon pisse beaucoup apres en auoir beu. Car apres auoir beu quantité d'eau, si la chaleur naturelle est vigoureuse, on fait beaucoup d'vrine, encores que l'eau ne soit du rang des choses aperitiues.

Le poiré à cause de son adstriction, ne penetre assez, ni assez tost en la substance des parties solides, pour les humecter, qui est cause qu'on en boit dauantage que de vin, ou de sidre, & qu'on vrine aussi dauantage: non pas sa vertu aperitiue, ou tenuité d'essence, comme quelques-vns ont eu opinion. Mais quelle ignorance & stupidité seroit-ce de croire que le poiré espraint n'agueres de poires si rudes & si austeres, que les pourceaux n'en peuuent pas gouster, peust estre incontinent changé en chose si aperitiue? Il se cuit & purifie par son ebulition, & sa serosité se purge par les vrines, assez promptement: s'il est des meilleurs, & que celuy qui en vse ait l'estomach bon, & la chaleur naturelle vigoureuse. Mais s'il est fait de poires austeres, sa substance & meilleure partie alimentaire qui demeure en nous, retient quelque vice du naturel adstringent de la poire dont elle est espraínte: par lequel non seulement elle oppille les veines fort manifestement, mais aussi tient le ventre plus dur que le sidre, ne le vin. Qui me fait conclure que le meilleur poiré n'est

pas

pas moins eſlongné de l'excellence des meilleurs ſidres, qu'eſt la meilleure Biere des bons vins. Soit qu'on ait eſgard à la nourriture qui en reuient, & à ſa chaleur & vigueur naturelle, dont la noſtre eſt fortifiee & entretenue: ſoit qu'on conſidere le profit qui en peut reuenir, tant en la precaution, qu'en la guariſon des maladies: eſquelles on peut vſer de l'vn & de l'autre. C'eſt pourquoy l'vſage des meilleurs ne ſera permis aux hommes d'eſtat, & de lettres qui l'aiment, qu'au premier traict du repas. Toutesfois les goutteux ſ'en contenteront en lieu de vin, pour rendre leurs humeurs plus groſſieres, & partant moins fluides, & moins contraires aux iointures. Les autres de moindre eſtoffe ſeront delaiſſez aux hommes de peine & de labeur, qui par l'exercice corrigeront leurs vices: ainſi comme nous leur auons delaiſſé l'vſage des ſidres ſurs, des ginguets, & de la biere.

Or encores que le bon poiré ne ſoit ſi familier à noſtre nourriture, ne ſi ſalutaire que le bon ſidre, ſi a-il chaleur naturelle bien manifeſte: par laquelle il fortifie & reſiouit celuy qui en vſe. Comme il a auſſi vne vapeur par laquelle il trauaille le cerueau de celuy qui n'y eſt accouſtumé, & l'enyurera auſſi ſ'il en vſe outre meſure: l'vn toutesfois plus que l'autre, ſelon l'eſpece de la poire, & auſſi ſelon le terroir.

Et faut entendre que tant plus il eſt rude & adſtringent, tant plus ſa vapeur eſt groſſe & difficile à vaincre, ou diſſipper: tellement que

l'yuraye qui en eſt faite eſt trop plus longue, & beaucoup plus faſcheuſe, que celle de vin ou de ſidre.

On en tire de l'eau de vie, auſſi bien que du vin & du ſidre, mais beaucoup moins de ceſtuy-ci que des autres.

DE LA BIERE.

CHAP. XVII.

LA Biere, eſt de ſi long temps cogneuë & vſitee en toutes les regions froides de l'Europe, que il n'eſt beſoin de m'arreſter à deſcrire que c'eſt, ni ſa façon. Veu meſmement que quelques medecins des prouinces où elle eſt en vſage, en ont eſcrit des liures tous entiers. Ie diray ſeulement, que l'vſage en doit eſtre delaiſſé aux ſeruiteurs & aux gens de trauail: auſſi bien que du ſidre ſur, du poiré, & des vins verds. D'autant que pour ſon aduſtion & craſſitude, elle eſt de ſi groſſe & melancholique nourriture, qu'il n'y a que l'homme de peine qui en puiſſe eſtre nourri, ſans grandes incommoditez. Aux autres elle fait vne infinité d'obſtructions, dont grand nombre de longues, faſcheuſes & dangereuſes maladies, pullulent de iour en autre. Et tant plus elle eſt eſpaiſſe & de grande nourriture, tant plus l'vſage en eſt dommageable. D'ici

naissent fieures quartes, longues, quelquefois de deux ou trois ans, & souuent mortelles. D'ici prend son origine le calcul des reins, & la douleur nephretique, maladie fort cruelle. D'ici viennent obstructions, & durtez de ratte, tensions des hypocondres, iaunisses noires, vlceres, ou loups de iambes, le plus souuent incurables, melancholies hypocondriaques, mal caduque, cancer des mammelles, & de la matrice : & si elle est recente, inflammations de reins, & pisse-chaudes. D'entre lesquelles les fieures quartes longues, les vlceres des iambes & la nephretique, sont fort familieres aux Anglois venans sur l'aage.

Il ne faut douter de son adustion, & crassitude dont sont faites les susdites obstructions, veu qu'elle est faite d'orge, & de froment, ou d'autre bled, trempé en eau tant qu'il germe, puis seché à la chaleur du feu, sur le plancher d'vn fourneau, & souuent quasi terrefié. Et finalement moulu en farine, laquelle on cuit en eau auec Houblon.

On sçait assez que tout bled germé est à demi corrompu, & que de là vient qu'il baille à la biere, & à toute decoction qui en seroit faite, vne châleur & acrimonie, comme de leuain : d'autre part l'adustion, ou brusleure, que la farine retient du feu, par lequel le bled a esté desseché & roussi, & l'odeur de la fumee, se communique aussi à la biere, se faisant biẽ sentir par vn goust estrange de brusleure & de fumee, entremeslee d'amertume, laquelle vient du Houblon : qui est presque autant horrible qu'vne

medecine de Rubarbe, à celuy qui n'y eſt accouſtumé.

Ie ſçay que le Houblon eſt aperitif, & qu'il reſiſte à la melancholie, & que la biere ſe purge & purifie par ſon ebulition: mais l'vn ne l'autre ne peut ſi bien corriger la craſſitude, & aduſtion qu'elle retient de la farine, faite de bled terreſié, que le ſang qui ſ'en fait ne ſoit gros & melancholique, & les excremens eſpais & viſqueux. Il ſ'en fait ſans Houblon, qui eſt blanche, encores plus obſtructiue: l'vne & l'autre eſt ordinairement ſophiſtiquee par meſlange de drogues chaudes & corroſiues, comme eſt la graine de Paradis. Depuis quelques annees ils ont commencé à Paris à y mettre de l'herbe appellee Toute-bonne, ou Orualle: & en Angleterre des cendres, & des eſpices en leur biere blanche, ce qui la rend forte & vaporeuſe: mais de treſ-dangereux vſage à ceux qui en boyuent ordinairement: par ce que tant plus on en boit tant plus on eſt alteré, & qu'elle deſſeche le foye.

La plus claire & plus tranſparente, eſt la plus ſalubre, pourueu qu'elle ne ſoit ſophiſtiquee: mais elle ne doit eſtre trop recente, ni ſi vieille qu'elle ſoit acide.

Toute biere double eſt de grande nourriture, & bien propre (comme nous auons dit) pour tout homme de peine & de trauail: elle pourroit auſſi eſtre permiſe quelques iours, pour le moins au premier traict du repas, à ceux qui auroyent beſoin d'eſtre renourris & r'engraiſſez, pour eſtre trop attenuez, ou par

longue abſtinence & diettes, ou par longues maladies chaudes & ſeches : meſmes pour humecter ceux qui ſont de nature ſecs & arides, à cauſe de leur foye chaud & ſec.

Et me ſemble que qui n'auroit autre eſgard qu'à bien engraiſſer l'homme par bruuage de grande nourriture, pourroit preferer la bonne double biere à pluſieurs eſpeces de vins & de *ſidres*. Mais pour entretenir en bonne ſanté tout homme de lettres & d'eſtat, qui mene vie tranquile & ſedentaire, principalement ſ'il eſt charnu & de bonne habitude, ou trop replet. Il faut qu'elle cede à l'vn & à l'autre, pour les obſtructions qu'elle fait, & les maladies qui en procedent en telles habitudes. Si quelqu'vn d'iceux l'aime, il ſuffira qu'il en vſe au premier traict du repas, par interualle ſeulement : & encores ſera-il bon qu'il choiſiſſe la plus petite & la plus claire, ou pour le moins celle qui eſt mediocre.

La biere a donc ceſte grande & faſcheuſe incommodité de remplir le corps d'excremens, la pluſpart froids, melancholiques, ou pituiteux, dont ſont faites grandes obſtructions, & d'icelles grand nombre de maladies, la pluſpart froides, pituiteuſes, & melancholiques. Il y a plus, c'eſt qu'elle ne rend pas ſeulement toute l'habitude du corps peſante & melancholique, mais auſſi l'eſprit plus lourd, plus tardif & groſſier.

Il n'y aura donc que la moyenne, & claire biere, faite de bled ſeché non terrefié, qui ſoit permiſe aux hommes ſains, leſquels ne ſont

exercice ; & aux malades qui y seront accoustumez, la petite, en lieu de ptisane : encores faudra-il bien prendre garde qu'elle ne soit pas trop recente, ou trop vieille. Outre, que la recente n'est bien defequee, elle a encores vne mauuaise qualité & acrimonie : comme de leuain qui la rend fort insalubre, mesme fort nuisible aux reins. Et la vieille encourt ordinairement le vice de fureur, ou acidité, comme font les vieils sidres, qui est cause qu'elle engendre beaucoup de cruditez, ventositez, & obstructions. On pourroit aussi vser de la double, en pleine santé au premier traict du repas, en lieu de sidre, pourueu qu'elle soit transparente. Car le vin ou le sidre qu'on boira la corrigera suffisamment.

FIN.

JAC. CAHAGNESIVS, Joan. Riolano Medico Parisiensi, S.

CVM hisce feriatis diebus (Riolane doctiss.) essem à publica mei muneris professione omnino liberatus, legi tuas de Physiologia, & Pathologia commentationes, non illas quidem typis excusas, sed manu scriptas; quas mihi Mich. Iagaldus, vnus ex tuis discipulis, idémque tui studiosissimus paulò antè legendas dederat. Placuit mihi admodum in Physiologia, de mixtione & forma mixti Philosophica, & in Pathologia, de morbis formæ Medica disputatio. Placuit egregius vbique seruatus ordo, concisa breuitas, nihil tamen obscuritatis habens, nec affectata Latini sermonis elegantia. Vnus tantùm locus vehementer displicuit, in quo & Philosophi & Medici personam exuisse, conuitiatoris verò & maledici induisse visus es. Cùm enim de cacochymia pituitosa, interiore morborum frigidorum causa ex professo ageres, temere & inconsideratè de Normanis obloquutus, lepram albam endemium esse, & familiarem illis affectum asseris, à communi causa, quæ est Pomaceum, quo vulgò illi vtuntur, contractum. Ita-ne verò Normani omnes,

quibus pomaceum pro potu eſt, ſunt elephan-
tici albi? Quòd ſi Syndicus Normaniæ tecum
nunc ageret iniuriarum, téque in iudicium ſi-
ſteret, & pœnas expeteret læſæ famæ tum to-
tius Prouinciæ, tum ſingulorum Prouincia-
lium; quibus præſidiis contra tantam vim te-
ipſum præmunires? quo artificio te & noxæ &
infamiæ eximeres? Expendamus verò quæ-
nam ſit, & quàm valida ratio, quæ te impulit
vt ita de nobis malediceres. Pomaceum, inquis,
cùm maximam refrigerandi vim habeat, eius
quotidiano vſu Normanis iecur vſque adeo re-
frigeratur, vt pro laudabili & alimentario ſan-
guine pituitoſum gignat, quo nutritæ ſingulæ
eorum partes euadunt ſubtumidæ & œdema-
toſæ. Vertitur enim ille in carnem mollem &
albam, qualis eſt cancrorum; vulgóque lepra
alba nominatur. Hæc quis credat à Riolano
profecta. Pomaceum, inquis, refrigerat. At
quodnam? Sunt enim multæ illius differentiæ.
Quòd ſi abſque vlla exceptione in omni po-
maceo refrigerandi vim ineſſe contendis, quid
hoc dici poteſt abſurdius, & à veritate alienius?
Vt certe pomaceum imbecillum & aquoſum,
auſterum, acerbum, acidum, & vetuſtum quod
iam acorem contraxit, refrigerat, id eſt, remiſ-
ſè calefacit; ſic potens, dulce, amaritudinis cu-
iuſdam particeps, & ætate medium inſigniter
calefacit, tantùm abeſt vt refrigeret. Ideoque
qui ſuæ valetudinis rationem habent, maximè
ſi biliosi ſint, illud perinde atque vinum debent
diluere, vt eius calor aquæ mixtione temperè-
tur. Eſt mihi ſuburbanus ager arboribus poma-

riis consitus, qui mihi generosissimum pomaceum suggerit, quod & sapore, & calore, & virtute Gallicis vinis, fortè & Aurelianensibus non cesserit. Sed quantùm possum colligere, nunquam tibi verum & legitimum pomaceum, quale hîc bibimus, degustare, imò ne videre quidem contigit. Quæ autem temeritas est, ignota pro compertis, falsa pro veris obtrudere, & prauis opinionibus auditorum mentes imbuere? Hoc certè crimen nihil habet excusationis, nec iustæ, nec quæ vllo modo probari posse videatur. Debuisti verò acre Galeni studium in obseruandis simplicium medicamentorum facultatibus imitatione consequi: ad quas exactè cognoscendas, in alienis regionibus, in quibus illa prouenirent, licet longè remotis, peregrinari solebat, nequid scilicet scriptum relinqueret, quod non oculis vidisset, manibus contrectasset, & lingua explorasset. Nunc cùm Lutetia pedem non moueris, nec quale sit nostrum pomaceum, scire vnquam curaueris; de eo tamen tanquam pro tribunali sedens iudicas, nec vnquam à te visum, nec exploratum indicta causa condemnas. Quòd si ad normam cuiusdam illegitimi pomacei, quod audio apud vos ex acidis pyris contritis & aquæ mistione aspersis confici, nostrum æstimes; pariter sis ridiculus ac ego essem, si comparatione vini Normanici, quod Huetium vocamus, (id autem omphacii potius quàm vini saporem exhibet) de vini Gallici temperamento pronunciarem. Tantùm enim pomaceum Gallicum à Normanico, quantùm vinum Nor-

manicum à Gallico bonitate, virtute & præstantia vincitur. Sed esto; donemus pomaceum refrigerandi facultate præditum esse; an ob id assiduus eius vsus lepram albam ingenerabit? Rogo te an aquæ potores in eum affectum incurrunt? At quis potus aqua frigidior dari potest? Pessimè sanè Deus opt. Max. saluti animantium consuluisset, si aqua, quam pro potu illis concessit, ex sua natura lepram albam generaret. Sed hæc nunc suffecerint. Finiam ergo, si prius duo à te postulauero: vnum, vt mihi de violata Normanorum fama satisfacias. Satisfeceris autem, si te mihi per literas purgaueris. Hac enim leuissima pœna ero contentus; quamuis iniuria publicè illata, publicè deberet expiari. Alterum, vt falsam, quam de nostro Pomaceo concepisti opinionem, nec ratione, nec experientia stabilitam deponas, & ingenuè tuum errorem confitearis: Quod cùm sit generosi animi, habebis etiam ducem Hippocratem; quem non puduit, cùm ignorasset numerum futurarum occipitis, publicè suam inscitiam agnoscere. Magnis enim ingeniis, multáque nihilominus habituris conuenit etiam simplex veri erroris confessio, præcipuéque in eo ministerio, quod vtilitatis causa posteris traditur. Interim hoc tibi persuadeas velim, tua scripta plurimi à me fieri, vt in quibus expressam non solùm Fernelii, quem tibi ad imitandum proposuisti, sed etiam ipsius Aristotelis effigiem mihi videar intueri. Vale. Cadomi, 3. Calend. Ianuar. 1587.

JACOBO CAHAGNESIO,
Joan. Riolanus S.

ONQVERERIS de iniuria Normanis illata, cùm scripsi vsu Pomacii eos frequenter lepram albam incurrere, affirmásque te habere pomatium tam generosum (cùm mediam ætatem attigit) vt vinum possit æquare. Debebas hanc litem intendere contra Ioubertum, qui priùs hoc typis excusum in vulgus emiserat. Dictata enim mea à tam paucis leguntur, vt pro non scriptis haberi possint:

Non scribit, cuius carmina nemo legit.

Veruntamen quia me in hanc arenam & contentionem vocas, querimoniæ tuæ caput breuiter expendam: tibíque, nisi sis admodum morosus & difficilis, vno verbo satisfaciam. Galenus scribit in Alexandria quamplurimos esse Elephanticos, quia vulgus vescitur carne asinina. Lusitanis ob aëris inclementiam, Alpinis & Allobrogibus propter vsum frequentem aquarum frigidarum, quæ scaturiunt è rupibus bronchocelen esse patriam & vernaculam Medici proceres in scripta retulerunt. Licet-ne Alexandrinis cum Galeno, Allobrogibus cum primæ notæ medicis iniuriarum agere? Minimè, credo, quia gentilitii affectus sunt plebei,

quos locupletes effugiunt. Angustia rei familiaris cogit plebeculam Nortmanam vti pomatio recenti, crudo, imbecillo: cuius consuetudine, cùm degerem Rothomagi (eò impulsus Lutetiæ grassantis pestis sæuitia) aliquot vidi inferioris Nortmaniæ mendicos generali & profunda leuce afflictos. Itaque frustra me sistis ante tribunal veritatis, quia exemplis, ratione & authoritate subnixus, innocens abibo. De meis dictatis quid sentias, parum laboro; quia deuota sunt tyronibus, non Apollini & Musis. Pendebant ex ore meo ingenui aliquot adolescentes medicinæ studiosi; interea dum eloquerer quæ veniebant mihi in mentem, excipiebant. Crede mihi, si posteritati illa consecrassem, iam scripta, quinetiam expolita in auditorium attulissem. Bene vale.

IAC. CAHAGNESIVS G. Lussonio, Medico Parisiensi, S.

PERGRATVM mihi fecisti, quòd & meas ad Riolanum, & ad me Riolani literas perferendas curaueris. Nolim verò existimes, si nihil illis respondeam, hanc esse causam, quòd verear, ne eum hominem, vt scribis, irritabilem, in me commoueam. Quid enim is mihi faciat

mali? Sed quòd illæ nullum responsum mereantur, ita sunt ieiunæ, aridæ, nihil denique minus quàm suum authorem repræsentantes. Tam scilicet arduum est, etiam si benè scribas, cùm de re laudabili maledicis, benè dicere. Neque verò crediderim Ioubertum, cuius authoritate nititur, tam inconsideratè de Normanorum fama detraxisse. Quod si fecerit, pœnam quæ famosis scriptoribus lege debetur, morte effugit. Et cùm de rebus medicis differitur, non tam authores, quàm experientiæ fides, & rationum momenta quærenda sunt. Quòd si Galenus scriptis prodiderit plurimos esse in Alexandria Elephanticos, non ideo Riolanus noxæ fuerit eximendus. Vera enim erant, quæ Galenus de Alexandrinis; falsissima verò sunt, quæ de Normanis Riolanus euulgauit. Et vt Galenus in Alexandrinorum odium illa esset ementitus; non potuit tamen ab Alexandrinis, quòd esset Pergamæus, in ius vocari. At à nobis Riolanus posset. Licet enim non eiusdem nationis sumus, Franci tamen sumus, vnum Regem agnoscimus, & iisdem legibus tenemur. Porrò non eadem est ratio Bronchoceles, quæ Elephantiæ. Hæc enim fœdus est & infamis morbus, illa non item: ideoque citra infamiæ notam bronchocele obiici potest, Elephantia non potest. Ob quam causam qui Elephantiam alicui falsò exprobrat, actione iniuriarum tenetur, non qui Bronchocelen. Quòd si populares morbi à communi omnibus causa, quæ vel aër est, vel cibus aut potus, quo omnes pariter vtuntur, ortum habeant, cur diuites potiùs,

quàm inopes ab his erunt immunes? Nónne causa quæ omnes tangit, omnes pariter afficit? Nec est verisimile illos mendicos, quorum Riolanus meminit, leucen albam ex vsu pomacei contraxisse. Nostris enim mendicis aquam ad satietatem bibere licet; pomaceum, quia denegatur, non licet. Neque legitima est, quam Riolanus attulit, excusatio. Non enim quicquam de pomaceo, nisi vsu compertum, & ratione stabilitum debuit in medium afferre. Nunc cùm malo quodam animi impetu, veluti vento concitatus, quæcunque veniebant in mentem, facta interim nationi nostræ iniuria, in Pomaceum effuderit, eum pro Philosopho conuitiatorem, pro Medico maledicum agnoscere cogor inuitus. Hîc desinam, nequid grauius iustus dolor à me extorqueat. Vale. Cadomi sexdecimo Calend. Februar. 1588.

FINIS.